

お箸でほぐせるほど柔らかい! 骨つき鶏もも肉を丸ごと贅沢に使用 なか卯に「ほろチキ親子重」が新登場!

株式会社なか卯(代表取締役社長:向山 陽 本社:東京都港区)が展開する丼ぶりと京風うどんの「なか卯」は、9月13日(水)AM11:00より、「ほろチキ親子重」を販売します。



「ほろチキ親子重」は、ほろほろとほぐせるほど柔らかな骨つき鶏もも肉を、なか卵自慢の"こだわり卵"でとじたプレミアムな親子重です。

備長炭で香ばしく焼き上げた後、じっくり丁寧に蒸し上げた鶏もも肉は、お箸でほぐせるほど柔らかな食感が特長。鶏の旨みを存分にご堪能いただけるよう、骨つきの鶏もも肉を丸ごと使用しています。

また、隠し味に<u>熱</u>油を加えることで、 「親子丼」よりもまろやかで甘みのある、 優しい味わいに仕上げました。

別添えの"ゆずこしょう"をお好みであわせ、爽やかな風味をプラスするのもおすすめです。

ぜひこの機会に、お近くのなか卯やご家 庭で、なか卯の「ほろチキ親子重」をお楽 しみください。

サイズ	価格
並盛	690円
ごはん大盛	760 円

- ※価格は全て税込です。
- ※お持ち帰りが可能です。
- ※一部店舗を除く457店舗で販売予定です。(9月6日時点)

以上

