

3 種のきのここと魚介の旨みをガーリックが引き立てる親子丼！

秋限定で和風アヒージョ仕立ての「きのこ親子丼」を発売

株式会社なかが卯（代表取締役社長：池松 博誠 本社：東京都港区）が展開する丼ぶりとうどんの「なかが卯」は、9 月 30 日（水）AM11:00 より、和風アヒージョ仕立ての「きのこ親子丼」を販売します。



なかが卯の
和風アヒージョ仕立ての
きのこ親子丼

ふなしめじ・えのき・エリンギ 3種のきのこ

3種のきのこ
ガーリック香る
和風魚介だしのアヒージョ。

Oyakodon w/ Garlic-Flavored Mixed Mushrooms

並盛 **690円** (税込)
小盛 **600円** (税込) 大盛 **790円** (税込) 特盛 **930円** (税込)

国産米 100% 使用 **テイクアウト**

※写真はイメージです。

とろ〜り濃厚
なかが卯の
アヒージョ仕立ての
とろ〜りチーズ
きのこ親子丼

Oyakodon w/ Cheese-Flavored Mixed Mushrooms

並盛 **890円** (税込) 小盛 **800円** (税込)
大盛 **990円** (税込) 特盛 **1,130円** (税込)

なかが卯の
アヒージョ仕立ての
温たま
きのこ親子丼

Oyakodon w/ Garlic-Flavored Mixed Mushrooms

並盛 **800円** (税込) 小盛 **710円** (税込)
大盛 **900円** (税込) 特盛 **1,040円** (税込)

※メニューはすべて消費税込みの価格です。※写真はイメージです。※予告なく商品内容が異なる場合があります。※2026年9月24日よりの価格を基準としています。

「きのこ親子丼」は、和風のアヒージョ仕立てにした3種のきのこを、なかが卯自慢のふわとろの親子丼に合わせた商品です。魚介の旨みを加えたガーリック香るアヒージョソースを3種のきのこ（ふなしめじ・えのき・エリンギ）と合わせ、こだわり卵でふんわりととじること、きのこの旨みを存分に感じられる一杯に仕上げました。魚介の旨みやガーリックの風味、3種のきのこの異なる食感をお楽しみいただけます。きのここと魚介の旨みが調和した、なかが卯らしい和の味わいの親子丼をご堪能ください。

また、「とろ〜りチーズきのこ親子丼」も販売します。チーズトッピングは、とろ〜りととろけた濃厚な3種のチーズ（モッツアレラ・ゴーダ・ステッペン）とレッドチェダー香るチーズソースが織りなすコク深い味わいが特長です。温たまを崩して絡めることで、よりまろやかな味わいを堪能できる「温たまきのこ親子丼」も登場します。

ぜひこの機会に、お近くのなかが卯の店舗やご家庭で、和風アヒージョ仕立ての「きのこ親子丼」をお楽しみください。

- ※ 価格は全て税込です。
- ※ お持ち帰りが可能です。
- ※ 一部店舗は価格が異なります。
- ※ 445 店舗で販売予定です。（9 月 24 日時点）

【商品概要】

商品名	きのご親子丼		とろ〜りチーズきのご親子丼		温たまきのご親子丼	
商品						
価格	(小盛)	600 円	(小盛)	800 円	(小盛)	710 円
	(並盛)	690 円	(並盛)	890 円	(並盛)	800 円
	(ごはん大盛)	790 円	(ごはん大盛)	990 円	(ごはん大盛)	900 円
	(特盛)	930 円	(特盛)	1,130 円	(特盛)	1,040 円

以上

ZÉNSHO

<https://www.nakau.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>