



直火で炙った肉厚なかつおを贅沢に使用！

なか卯に「かつおのたたき丼」が登場！

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うどんの「なか卯」は、8月23日（水）AM11:00より、国産一本釣りがつおを使用した「かつおのたたき丼」を販売します。



表面を直火で炙り肉厚にカットしたかつおのたたきは、特製の醤油ダレに漬け込むことで、もっちりとした食感に仕上げています。お好みで別添えのおろししょうがで爽やかな風味を加え、かつおの濃厚な赤身の旨みをご堪能ください。

また、シャキシャキのオニオンと旨塩ダレが暑い夏にぴったりな味わいの「旨塩ダレかつおのたたき丼」もご用意しました。みずみずしいオニオンと、にんにくとごま油、胡椒がきいた旨塩ダレが、かつおの旨みをより一層引き立てます。

あわせて、同時期より「季節のみそ汁」の具材を旬の“蒸し茄子”に順次変更いたします。「かつおのたたき丼」やなか卯自慢の「親子丼」と一緒に季節の食材をお召し上がりください。

ぜひこの機会に、お近くのなか卯やご家庭で、なか卯の「かつおのたたき丼」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。
※一部店舗を除く457店舗で販売予定です。(8月16日時点)

商品名	並盛	ごはん大盛	特盛
かつおのたたき丼	690円	760円	1,180円
旨塩ダレかつおのたたき丼	790円	860円	1,280円

以上