

もしお  
～藻塩とにんにくが引き立てる鶏肉の旨み～

とりしお  
なかが卵の人気商品「鶏塩うどん」が登場！

今年は野菜をプラスした「野菜たっぷり鶏塩うどん」も♪

株式会社なかが卵（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「なかが卵」は、10月11日（水）AM11:00より、人気商品「鶏塩うどん」を販売します。



なかが卵の「鶏塩うどん」は、自慢の関西風うどんだしをベースにしたスープに、鶏の旨みがたっぷり詰まった奥深い味わいが特長の商品です。コクのある鶏油や、にんにくがきいた“藻塩の塩だれ”を加えることで、あっさりとしつつも奥行きとパンチのある味わいに仕上げました。

つるっとした喉ごしのうどん、柔らかな鶏肉、シャキシャキ食感の青ネギを、風味豊かなスープと一緒にご堪能ください。

別添えの“ペッパーガーリック”を加えると、にんにくの風味が際立ち、ピリッとした味わいへの変化もお楽しみいただけます。

今年うどんの食感に合わせて一体感が出るように食べやすく柔らかく煮た野菜（キャベツ・人参・玉ねぎ・白菜）をたっぷりトッピングした「野菜たっぷり鶏塩うどん」も販売します。ごま油やオイスターソースで風味付けした野菜は鶏肉と相性抜群です。

ぜひこの機会に、お近くのなかが卵やご家庭で、なかが卵の「鶏塩うどん」をお楽しみください。

商品名	小	並	大
鶏塩うどん	350円	490円	590円
野菜たっぷり鶏塩うどん	-	690円	790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。（10月4日時点）

以上