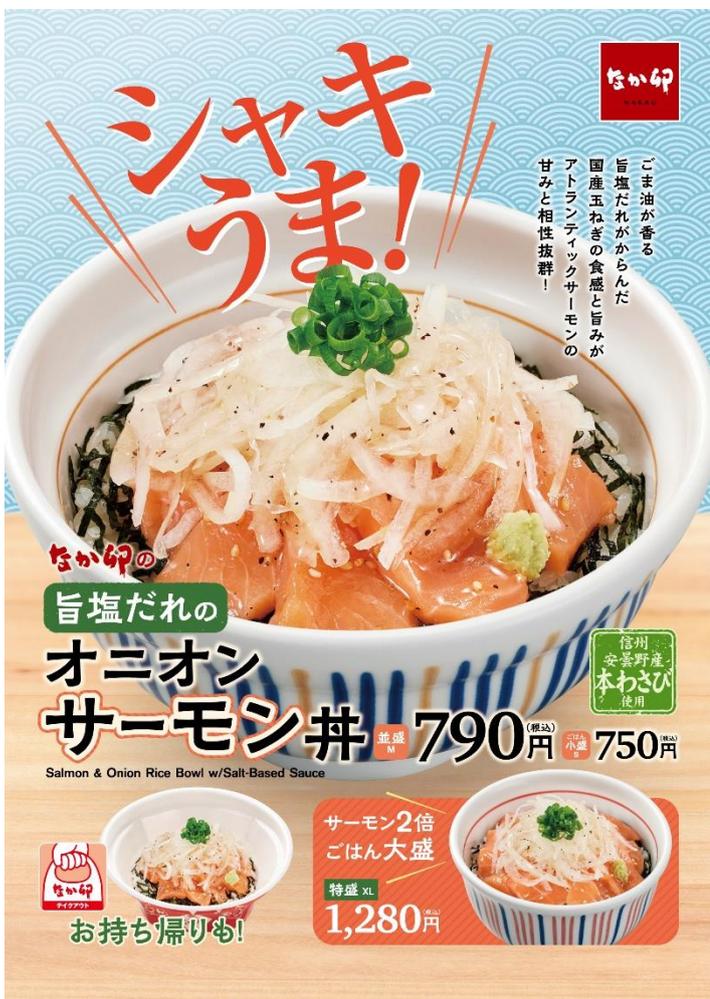




シャキうま！国産玉ねぎと特製旨塩だれを使ったこだわりの海鮮丼

爽やかな風味が初夏にぴったり！なか卯の「オニオンサーモン丼」販売！

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、4月24日（水）AM11:00より、初夏にぴったりの爽やかな味わいの海鮮丼「オニオンサーモン丼」を販売します。



「オニオンサーモン丼」は、上質な脂が特長のアトランティックサーモンに、みずみずしい国産玉ねぎをのせ、なか卯特製の旨塩だれをかけた、爽やかな味わいの海鮮丼です。ごま油の豊かな香りと胡椒のピリッとした辛さが際立つ旨塩だれが、サーモンのやさしい甘みを引き立てます。漬けダレに漬け込んだサーモンのとろけるような食感と、国産玉ねぎのシャキシャキとした食感のコントラストもお楽しみください。

お好みで別添えの信州安曇野産本わさびを加えると、味や香りの変化をご堪能いただけます。

ぜひこの機会に、なか卯でもお家でも、こだわりの海鮮丼「オニオンサーモン丼」をご賞味ください。

商品名	ごはん小盛	並盛	特盛
オニオンサーモン丼	750円	790円	1,280円
サーモン丼	650円	690円	1,180円

- ※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。
- ※一部店舗を除く455店舗で販売予定です。（4月17日時点）

以上



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