

来る猛暑に、この一品！ピリリと辛い“夏の親子丼”

食べ応え抜群のなか卯「レバニラ親子丼」新発売！

株式会社なか卯（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「なか卯」は、6月5日（水）AM11:00より、「レバニラ親子丼」を販売します。



しっとりとした食感とまろやかな旨みが特長の鶏レバーを使った商品が、なか卯に初登場。シャキシャキ食感のニラと一緒に、ラー油やニンニクを使用した特製ピリ辛たれで味付けしました。刺激的な辛さと後引く旨みを引き立てる、なか卯の“こだわり卵”とご一緒に心ゆくまでご堪能ください。

また、弾力感のある“ぷり！”とした鶏レバーと大ぶりにカットしたたっぷりの鶏肉は食べ応えも抜群。鶏レバーは鉄分を豊富に含んでいるため、夏バテしやすいこれからの季節にぴったりです。

ぜひこの機会に、なか卯でもお家でも、「レバニラ親子丼」をご賞味ください。

商品名	ごはん小盛	並盛	ごはん大盛
レバニラ親子丼	540円	580円	650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。

※455店舗で販売予定です。（5月29日時点）

■なか卯の親子丼のこだわり

- ①こだわり卵** 特別に開発された飼料で育てた鶏の卵を使用しています。弾力感とコクのある黄身が、割下や鶏肉などの他の食材をまとめ上げます。
- ②鶏肉** なか卯の指定工場で、徹底した衛生管理のもと加工された鶏肉です。大ぶりにカットした食べ応えのある鶏肉を使用しています。
- ③お米** 国産米のみを使用。親子丼にぴったりな、汁通りがよくサラッと食べられるお米を厳選しています。
- ④手作り** 手鍋を使い、お店で一食ごと丁寧に手作りしています。卵のふわふわとした口あたりととろける舌触りがポイントです。

以上