

梅の甘酸っぱさを味わえる、夏らしい一杯！

なかつに「紀州南高梅おろしうどん」が登場！

株式会社なかつ（代表取締役社長：池松 博誠 本社：東京都港区）が展開する井ぶりと京風うどんの「なかつ」は、7 月 23 日（水）AM11:00 より、「^{きしゅうなんこううめ}紀州南高梅おろしうどん」を販売します。



「紀州南高梅おろしうどん」は、大粒の和歌山県産紀州南高梅の梅干しをまるごと 1 粒のせた、さっぱりとした味わいが暑い夏にぴったりの商品です。

うどんにトッピングした紀州南高梅の梅干しは、果肉の程よい酸味とやさしい甘み、なめらかな口当たりが特長です。紀州南高梅入りの特製の梅だれと、なかつ特製のしょうゆだれが、のど越しのよい「細切りうどん」と大根おろしに絡み、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。紀州南高梅の豊かな風味と大根おろしのみずみずしさが調和した、暑い夏に心地よい爽やかな味わいをご堪能ください。

また、なめらかな食感とつるりとしたのど越しが特長の「二八そば」を使用した「紀州南高梅おろしそば」もご用意しました。

ぜひこの機会に、お近くのなかつやご家庭で、爽やかな味わいが暑い夏にぴったりの「紀州南高梅おろしうどん」をお召し上がりください。

商品名	並	大
紀州南高梅おろしうどん	600 円	700 円
紀州南高梅おろしそば	720 円	840 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。
- ※ 442 店舗で販売予定です。(7 月 16 日時点)

以上