

炭火香るやげん軟骨のコリコリ食感がやみつきになる！

なか卯に「炭火やげん軟骨親子重」が登場！

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、8月20日（水）AM11:00より、「炭火やげん軟骨親子重」を販売します。



「炭火やげん軟骨親子重」は、なか卯自慢のふわとろの親子丼に、炭火で香ばしく焼き上げた九州産若鶏のやげん軟骨をトッピングした、やみつきになる味わいの商品です。

九州産若鶏の肉付きの良いやげん軟骨を、まろやかな塩味で味付けし、炭火でじっくりと焼き上げることで、コリコリとした食感と噛むごとに広がる旨みをご堪能いただける一品に仕上げました。食べ応えのある大ぶりの鶏肉を使用したふわとろの親子丼に、やげん軟骨のコリコリとした食感や鼻に抜ける炭火の香りがアクセントとなり、ごはんが進みます。ふわとろな卵と一緒に、2種の鶏肉のジューシーな味わいを心ゆくまでお楽しみください。

同時に、濃厚な“こだわり卵”のkokoroがプラスされる「とろたま炭火やげん軟骨親子重」や「温たま炭火やげん軟骨親子重」も販売します。

ぜひこの機会に、お近くのなか卯やご家庭で、炭火香るやげん軟骨のコリコリとした食感がやみつきになる「炭火やげん軟骨親子重」をお召し上がりください。

- ※ 価格は全て税込です。
- ※ お持ち帰りが可能です。
- ※ 一部店舗は価格が異なります。
- ※ 442店舗で販売予定です。（8月19日時点）

商品名	並盛	ごはん大盛
炭火やげん軟骨親子重	690 円	780 円
とろたま炭火やげん軟骨親子重	780 円	870 円
温たま炭火やげん軟骨親子重	790 円	880 円

以上