

食欲の秋にウニのあふれる旨みを“うどん”と“丼”で贅沢に！

なかに「雲丹おろしうどん」と「ウニ丼」が期間限定で登場！

株式会社なかに（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「なかに」は、9 月 17 日（水）AM11:00 より、ウニの豊かな風味を存分にお楽しみいただける「雲丹おろしうどん」と「ウニ丼」を期間限定で販売します。



「雲丹おろしうどん」は、なかに特製のしょうゆだれを合わせたのど越しのよい“細切りうどん”に、ミョウバン不使用のウニと大根おろしをのせた商品です。一口食べれば、ウニの磯の香りがふわりと鼻に抜けます。しょうゆだれのまろやかな味わいとウニの旨みは相性抜群です。大根おろしを混ぜ合わせ、さっぱりとした後味とあわせてお楽しみください。

また、同時に販売する「ウニ丼」は、米酢を使用したタレをかけたごはんに刻み海苔を敷き、ウニを贅沢に盛り付けた、ウニ好きにたまらない商品です。ウニの濃厚な味わいと、とろけるような食感を口いっぱいにご堪能いただける一品に仕上げました。卓上のだし醤油をかけてお召し上がりください。

食欲の秋に、ぜひお近くのなかにやご家庭で、ウニのあふれる旨みをお楽しみいただける「雲丹おろしうどん」や「ウニ丼」をご賞味ください。

商品名	価格
雲丹おろしうどん（小）	750 円
雲丹おろしうどん（並）	840 円
雲丹おろしうどん（大）	940 円
ウニ丼（小盛）	980 円
ウニ丼（並盛）	1,780 円
ウニ丼（ごはん大盛）	1,870 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。
- ※ 443 店舗で販売予定です。（9 月 10 日時点）

以上