



博多明太子と北海道クリームの濃厚クリーミーな味わい！

なか卯が「温たま明太クリームうどん」を発売

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）が展開する丼ぶりや京風うどんの「なか卯」は、11月12日（水）AM11:00より、「温たま明太クリームうどん」を販売します。



「温たま明太クリームうどん」は、なか卯自慢のうどんだしとホワイトクリームソースを合わせたうどんに、博多明太子と“こだわり卵”の温たま、きざみ海苔、青ねぎをトッピングした商品です。

店舗で毎日丁寧に煮出している、鰹や昆布の旨みが詰まったうどんだしに、北海道産生クリームを使用したホワイトクリームソースを合わせました。具材をクリームうどんに混ぜてお召し上がりいただくと、クリームソースのやさしい味わいに温たまのまろやかさや明太子のピリ辛さが加わり、濃厚な風味をお楽しみいただけます。冷え込みが増すこれからの季節にぴったりの、コクたっぷりの温かいうどんをご堪能ください。

また、明太子とクリームソースの濃厚クリーミーな味わいをシンプルにお楽しみいただける「明太クリームうどん」も販売します。

ぜひこの機会に、お近くのなか卯の店舗やご家庭で、「温たま明太クリームうどん」をお召し上がりください。

商品名	並	大
温たま明太クリームうどん	700 円	800 円
明太クリームうどん	590 円	690 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。
- ※ 445 店舗で販売予定です。（11月5日時点）

以上