

食後にぴったりのあっさり和風味 なか卯の「こだわり卵のぷりん」 発売

株式会社なか卯(代表取締役社長:高山 孝之 本社:大阪府吹田市)では、10月28日(水)より「こだわり卵のぷりん」を販売します。

現在市販されているプリンはカスタードやキャラメル、生クリームなどが入った濃厚なものが主流ですが、なか卯は親子丼に使用しているこだわり卵を使った、食後にぴったりなあっさり味の和風ぷりんをご提供します。

なか卯の「こだわり卵のぷりん」は、食後のデザートとしてさっぱりと召し上がっていただける、甘さを抑えた味。ソースは黒みつが入ったカラメルを使用し、ほのかな甘味がするソースに仕上げました。お好みにより、ぷりんについている砂糖入りきな粉をトッピングすると、砂糖の甘さときな粉の香ばしい香りが加わります。

あっさり味のぷりに、黒みつ・きな粉という日本の伝統的な甘味料。和風ファストフードチェーンならではの味を食後のデザートにぜひお試しください。



こだわり卵のぷりん

・単品 ¥120(税込)

・6個セット ¥600(税込)

● なか卯の店舗数: 475店(10月28日時点)

※本商品はクリネックススタジアム宮城店・平和島競艇場店・千葉マリンスタジアム店・京セラドーム大阪店の4店舗では販売しません。

お客様のお問い合わせ先(本部):06-6369-5802

以上