

すき焼き風味を追求した なか卯『和風牛丼』発売

ゼンショーグループの株式会社なか卯(代表取締役社長:高山 孝之 本社:大阪府吹田市)では、5月12日(水)10時より「和風牛丼」を発売します。

1974年になか卯が牛丼を始めて36年。2005年には具材にしいたけを加え、より甘味のある和風味に進化しました。

そして、このほどいっそう和風味を強調し、牛丼のルーツである「すき焼き」風味を追求した牛丼を開発しました。お値段据え置きで、より味わい深い牛丼をご提供いたします。

5種類の具材で贅沢に

なか卯の「和風牛丼」は、新たにしらたきを加え、5種類もの具材が入ったすき焼き風味です。柔らかい牛肉と甘味のある玉ねぎに、よく味の染みだしいたけや長ネギ、すき焼きの定番であるしらたきを、特製のタレで煮込みました。具材は従来のなか卯の牛丼と比べ、30%もボリュームアップしています。

新しく開発した特製のタレは、さっぱりとした上品な甘さのすき焼き風味に仕上げました。

牛丼のルーツを追求し、5種類もの具材が入ったご馳走丼ぶりの「和風牛丼」を是非お召し上がり下さい。



商品名	サイズ	価格(税込)
和風牛丼	(ミニ)	270円
和風牛丼	(並)	350円
和風牛丼	(大盛)	470円

- twitterによるキャンペーンも用意しています。詳細は和風牛丼発売日の5月12日(水)になか卯公式アカウント(@nakau_pr)上で発表します。
- なか卯従来の牛丼は5月12日(水)10時で販売を終了いたします。
- なか卯の店舗数: 487店(5月6日時点)

お客様のお問い合わせ先(本部):06-6369-5802

以上