

脂が乗った天然の国産ブリを特製ダレに漬けた、冬限定の一品！

なか卯が「天然漬けブリ丼」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）が展開する丼ぶりと京風うどんの「なか卯」は、2月4日（水）AM11:00より、期間限定で「天然漬けブリ丼」を販売します。



「天然漬けブリ丼」は、脂が乗った国産のブリをなか卯の特製ダレに漬け込み、ごはんの上にたっぷりと盛り付けた商品です。

天然の国産ブリは、濃厚な身の旨みと、とろけるような口どけの脂の甘みが特長です。鰯や昆布の出汁と醤油を使用した特製ダレに漬け込むことでブリの旨みを引き出し、また、もっちりとした食感となめらかな舌触りに仕上げました。

同時に、大盛のごはんに並盛の2倍の量の漬けブリを盛り付けた“特盛”も販売します。脂乗りが良い天然の国産ブリを心ゆくまで楽しみたい方におすすめです。

ぜひこの機会に、お近くのなか卯の店舗やご家庭で、「天然漬けブリ丼」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。
- ※ 445 店舗で販売予定です。

(1月28日時点)

商品名	ごはん小盛	並盛	ごはん大盛	特盛
天然漬けブリ丼	890円	920円	1,010円	1,520円