



うなぎの入った ごちそうメニューで 丑の日を満喫!

鰻蒲焼とマルエツならではの自慢のおかずを詰め込んだお弁当です。店内で焼き上げた玉子焼きや唐揚げ、海老の天ぷらを乗せた豪華な一品です。

7 うなぎ弁当 (中国産鰻蒲焼使用)

うなぎ蒲焼(中国)、海老の天ぷら、かぼちゃの天ぷら、鶏唐揚げ、玉子焼き、煮物、小松菜のお浸し、大学芋【0752-095】

一部お取扱いできない店舗がございます。

本体980円
(8% 税込1,058円)



8

うな玉重 (中国産鰻蒲焼使用)

うなぎ蒲焼(中国)、玉子焼き、ガリごぼう、蒲焼のたれ【0752-107】

一部お取扱いできない店舗がございます。

うな重に、店内で焼き上げた玉子焼きを
組合せました。鰻と玉子が相性抜群です。

本体980円
(8% 税込1,058円)

うなぎのタレを入れて炊き上げた
茶飯が鰻との相性抜群です。
錦糸玉子、きぬぎや、もみじ人參
などを彩り良くトッピングしました。



9

うなぎごはん(大)

鰻スライス(中国)、茶飯、錦糸玉子、
とびっこ、きぬぎや【0752-092】

一部お取扱いできない店舗がございます。

ふっくらと柔らかな鰻蒲焼と、
出汁があふれ出す玉子焼きとの
相性が抜群です。



写真はイメージです。

10

うなぎ太巻き・ 海鮮太巻き 食べ比べ

うなぎ太巻き
【うなぎ蒲焼(中国産)、玉子焼、椎茸煮、大葉】
海鮮太巻き
【鉄火、まぐろたたき、サーモン、海老、いくら、胡瓜、玉子焼】
【0752-081】

一部お取扱いできない店舗がございます。



本体1,580円
(8% 税込1,706円)

11

出汁がじゅわつと 溢れだすうな玉(1本)

本体980円
(8% 税込1,058円)

中国産鰻蒲焼(1/4枚)、
手焼き玉子焼き
【0752-937】
一部お取扱いできない店舗が
ございます。

12

出汁がじゅわつと 溢れだすうな玉(ハーフ)

本体598円
(8% 税込645円)

中国産鰻蒲焼(1/8枚)、
手焼き玉子焼き
【0752-938】
一部お取扱いできない店舗が
ございます。

家族みんなで召し上がれる大量目サイズの
「ひつまぶし風」です。
添付の「薬味」
「茶漬けのだし」を使って、
色々な味わいが
楽しめます。

+300
ポイント

13

うなぎ ひつまぶし風 (宮崎県産鰻蒲焼使用) 3~4人前

鰻蒲焼、茶飯、錦糸玉子、とびっこ、ネギ、
刻み海苔、ガリごぼう、うなぎ茶漬けのだし、
わさび【0752-094】

一部お取扱いできない店舗がございます。

本体4,980円
(8% 税込5,378円)



食べ方いろいろ!



うなぎをそのままで



薬味をのせて



だしとわさびをつけて茶漬けで

写真はイメージです。

香ばしく焼き、ふっくら柔らかく蒸し上げた
宮崎県産うなぎを使用しました。
ヒバの樽で三年熟成させた、
天然醸造「八本木樽醤油」を
使用したタレが、
うなぎの味を引き立てます。



14

うな重(特大) (宮崎県産鰻蒲焼使用)

鰻蒲焼(1枚)、ご飯、ガリごぼう
【0752-090】

一部お取扱いできない店舗がございます。

本体3,280円
(8% 税込3,542円)

15

うな重 (宮崎県産鰻蒲焼使用)

鰻蒲焼(1/2枚)、ご飯、ガリごぼう、蒲焼のたれ
【0752-027】

一部お取扱いできない店舗がございます。

本体1,980円
(8% 税込2,138円)



お店渡しのみ承ります。(宅配は承りできません。)

● 承り時にご希望の
お渡し日・時間を
お申し出ください。

■ 承り期間・お渡し日(時間)

承り期間 ▶ 7月13日(日)18時まで
お渡し日 ▶ 7月18日(金)・19日(土)
お渡し時間 ▶ 10時~20時

※商品によりお取扱い店舗が異なります。
右記のお取扱いできない店舗をご確認ください。

下記の店舗ではうなぎ太巻き・海鮮太巻き食べ比べは取り扱っておりません。
【マルエツ】 目黒、浅草四丁目、プラウドシティ(吉祥寺、春日駅)、越谷レイクタウン
【リンコス】 ベイタウン、高輪、梅田馬車道、白金3・5・6丁目、三軒五軒、吉祥寺、
中野中央、高田馬場、東池袋駅前、茗荷谷、東池袋三丁目、東池袋五丁目、上中里、千石、一番町、中落合
一丁目、神田神保町二丁目、谷中三丁目、汐留シオサイト、城山ヒルズ、東麻布、晴海、飯田橋、水道橋、
芝二丁目、芝四丁目、本所四丁目、新川一丁目、日本橋本町、本町、渋谷神楽、白金台、大和町、西大井
駅前、五反田、恵比寿一丁目、渋谷宮前町、三田二丁目、渋谷町一丁目、中目黒四丁目、馬込駅前、環状
線駅前、白金台プラザ通り、北品川一丁目、駒込、五反田駅前、新大塚、花川戸二丁目

お申し込みのご注意

- ご予約のお申し込みは、サービスカウンターまたは
売場従業員までお申し付けください。
- 代金は、商品のご注文時にお支払いください。
- 商品は売り切れ次第、販売終了となります。
- 承り期間を過ぎてのキャンセル及びお申し込み
内容の変更はできません。
- カタログ掲載の写真の色は実際の商品と多少異なる
場合がありますのでご了承ください。
- 写真は全て盛付例となっております。
- ご予約商品に関するお問い合わせはご購入された
店舗にて承ります。



ご予約
承り中

店お渡し商品

写真はイメージです。

ご予約承り締切日 7月13日(日)18時まで

数量限定商品は予定数に達し次第承りを
終了させていただきます。
※ご予約承り締切日は商品によって異なります。

maruetsupetit
マルエツプチ

maruetsu
マルエツ

LINCOS

宮崎県産 うなぎ

265gの特々大! 2~3人でシェアしてどうぞ!



特々大サイズ
265g
数量限定
1000尾

+300
ポイント



宮崎県産うなぎ 美味さの秘密
一、宮崎県の綺麗な地下水で元気に育てました。
二、四度焼!炭焼で香ばしく焼き上げました。
三、しっかり蒸し上げて柔らかく仕上げました。
四、タレはヒバの樽で三年熟成した「八本木樽醤油」を使用しました。

1 宮崎県産 うなぎ長焼(特々大) 本体2,980円 (8% 税込3,218円)
無頭うなぎ長焼1尾(265g)、添付タレ(山椒付) 冷蔵にてお渡し(消費期限3日) [0311-014] 冷蔵

鹿児島県産 うなぎ

焼きタレには着色料やうま味調味料等を使用 せず
しっかりと蒸しを入れ柔らかく仕上げました。



136g
数量限定
1000尾



2 鹿児島県産 うなぎ長焼 本体1,980円 (8% 税込2,138円)
無頭うなぎ長焼1尾(136g)、添付タレ(山椒付) 冷蔵にてお渡し(消費期限3日) [0311-018] 冷蔵

**うなぎの
美味しい
あたため方**

電子レンジで
500Wで約1分~2分

フライパンで
弱火で 約3分~5分

トースターで
表面カリッと 約5分~6分

①耐熱皿に皮目を下にしてうなぎを置く
②うなぎに大さじ1~2杯の酒をまんべんなくかける
③耐熱皿にふんわりとラップをする
④電子レンジで1分~2分ほど加熱する

①フライパンにアルミホイルを敷き、皮が下になるように入れる
②酒を大さじ1~2杯、うなぎの表面に振りかける
③フタをして弱火で蒸し焼きにする
全体が沸騰して湯気が吹き出すまで温めればできあがり!

①アルミホイルを一度クシャクシャしてから(付着防止)広げ、うなぎをのせ、小さじ1~2杯程度の酒を振りかける
②最初5分はホイルを閉じたまま蒸し焼きにする
③アルミホイルを開いて約1分ほど焼く
トースターによっても火力が異なるので、時々様子を見ながら焼いてください。



120g
数量限定
100尾

国産うなぎを職人が炭火で丁寧に
手焼きした、蒸しを入れない「地焼」です。

3 北九州小倉 まんてんや 炭火手焼き うなぎ長焼(地焼) 本体2,800円 (8% 税込3,024円)
無頭うなぎ長焼1尾(120g)、添付タレ(山椒付) 冷蔵にてお渡し(消費期限5日) [0311-049] 冷蔵

4 中国産 うなぎ長焼(特大) 1尾 本体1,280円 (8% 税込1,382円)
無頭うなぎ長焼1尾(211g)、添付タレ(山椒付) 冷蔵にてお渡し(消費期限3日) [0311-026] 冷蔵

酒

ふっくらとした鰻の味わりに合う、
キレのあるお酒をどうぞ。

5 菊正宗酒造 純米樽酒 本体899円 (10% 税込988円)
菊正宗酒造 純米樽酒 720ml [0619-164]

6 若松酒造 特撰麦の匠 25度 本体1,199円 (10% 税込1,318円)
麦 25度 900ml [1035-045]

吉野杉の薫りが爽やかな至高の樽酒。鰻の脂感をさっぱりと洗い流し、旨味を引き立てます。

格別な“麦の匠”です。秘蔵の発酵蔵酒をブレンドしました。程よい甘み、まろやかな味わいが楽しめます。

お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。20歳未満の飲酒は法律で禁止されております。

お店渡しのみ(宅配は承りできません) お渡し指定日▶7月18日(金)・19日(土)
●お申込みは、サービスカウンターまたは売場従業員までお申し付けください。
●インターネットショップでのご注文は出来ません。