



宮崎県産

うなぎ

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、しっかりと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。

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



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

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

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
弱火で蒸し焼き 約3分~5分

トースターで
表面カリッと
中ふっくら 約5分~6分



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

4 中国産
うなぎ長焼(特大) 1尾 本体1,280円
(8% 税込1,382円)

数量限定
1000尾

無頭うなぎ長焼1尾(211g)、添付タレ(山椒付)

冷蔵



5

吉野杉の薰りが爽やかな
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。

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 [10619-164]

6

格別な“麦の匠”です。
秘蔵の醸貯蔵酒を
ブレンドしました。
程よい甘み、まろやかな
味わいが愉しめます。

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]

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。