

# よ！旨いよ！ 鰻

土用丑の日  
七月二十六日(日)  
なまぐし



店お渡し商品

ご予約承り中

写真はイメージです。

ご予約承り締切日 7月19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

WAON  
POINT  
**+300**



宮崎県産  
**1** 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  
冷蔵にてお渡し(消費期限3日) [0311-014]

**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、タレはヒバの樽で熟成させた「八本木樽醤油」を使用しました。

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。



**2** 鹿児島県産 うなぎ長焼 本体**1,800円**  
(8% 税込1,944円)

無頭うなぎ長焼1尾(136g)、添付タレ(山椒付) 冷蔵  
冷蔵にてお渡し(消費期限3日) [0311-018]

**136g**

数量限定  
1000尾

**うなぎの  
美味しい  
あたため方**

電子レンジで



①耐熱皿に皮目を下にしてうなぎを置く  
②うなぎに大きじ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

**500Wで約1分~2分**

フライパンで



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酒を大きじ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

**弱火で蒸し焼き 約3分~5分**

トースターで



①アルミホイルを一度クシャクシャにしてから(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で蒸し焼きにする  
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。

**表面カリッと中ふくら 約5分~6分**

**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)

無頭うなぎ長焼1尾(120g)、添付タレ(山椒付) 冷蔵  
冷蔵にてお渡し(消費期限5日) [0311-049]

本体**2,800円**  
(8% 税込3,024円)

お店渡しのみ(宅配は承りできません)

お渡し指定日 ▶ 7月25日(土)・26日(日)

●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。

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。



写真は本体4,980円の商品です。

食べ方いろいろ!



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。

**4** うなぎひつまぶし風  
(宮崎県産鰻蒲焼原料使用) 2人前

鰻蒲焼(1枚)、茶飯、錦糸玉子、とびっこ、ネギ、刻み海苔、刻みひのなかぶ、うなぎ茶漬けのだし、わさび [0752-012]  
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)

**5** うなぎひつまぶし風  
(宮崎県産鰻蒲焼原料使用) 3~4人前

鰻蒲焼(1.5枚)、茶飯、錦糸玉子、とびっこ、ネギ、刻み海苔、刻みひのなかぶ、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)



ふっくらと柔らかく蒸し上げた宮崎県産うなぎをヒバの樽で熟成させた天然醸造「八本木樽醤油」を使ったタレで香ばしく焼き上げました。うなぎの旨みが口一杯に広がります。



**6** うな重  
(宮崎県産鰻蒲焼原料使用)

鰻蒲焼(1/2枚)、ご飯、刻みひのなかぶ、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)

**7** うな重(特大)  
(宮崎県産鰻蒲焼原料使用)

鰻蒲焼(1枚)、ご飯、刻みひのなかぶ、蒲焼のたれ [0752-090] 一部お取扱いできない店舗がございます。

**本体2,980円**  
(8% 税込3,218円)

**8** 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。

出汁がじゅわっと溢れだすうな玉(1本)



写真はイメージです。

中国産鰻蒲焼(1/4枚)、手焼き玉子焼き [0752-937]

**本体980円**  
(8% 税込1,058円)

一部お取扱いできない店舗がございます。

**9** 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。

菊正宗酒造 純米樽酒

**本体1,029円**  
(10% 税込1,131円)

菊正宗酒造 純米樽酒 15度 720ml [0619-164]



**10** 格別な“麦の匠”です。秘蔵の麦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19日(日) 18時まで  
お渡し日 ▶ 7月25日(土)・26日(日)  
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ひつまぶし風、うな重、出汁がじゅわっと溢れだすうな玉は取り扱っておりません。

[マルエツ プチ] 雑司が谷二丁目、本郷二丁目、田端五丁目、本駒込二丁目、上池袋二丁目、早稲田駅前、人形町駅前、神田司町、池之端二丁目、蔵前四丁目、柳橋二丁目、浅草橋三丁目、稲荷町駅前、南荻窪二丁目、四谷二丁目、南青山七丁目、赤坂Bizタワー、新橋五丁目、八丁堀四丁目、品川橋、港南三丁目、東日暮里、水道小桜、本所四丁目 [リンコス] リバーシティ

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。
- 承り期間を過ぎた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。