

5

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。



写真はイメージです。

うなぎ重 (宮崎県産うなぎ蒲焼使用)特大

宮崎県産うなぎ長焼き1尾、白飯、新しょうがスライス、
蒲焼きのタレ [0752-091]

本体2,480円
(8% 税込2,678円)



6

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。

うなぎひつまぶし風(約3人前) (宮崎県産うなぎ蒲焼使用)

宮崎県産うなぎ長焼き1.5尾、茶飯、新しょうがスライス、錦糸玉子、刻みねぎ、刻み海苔、大葉、白ごま、うなぎ茶漬けの
だし小袋3個、本わさび小袋3個 [0752-092]

本体3,980円
(8% 税込4,298円)



一部お取扱いできない店舗がございます。

うなぎ茶漬けのだし付き



食べ方いろいろ!

うなぎをそのまま

薬味をのせて

だしとわさびをつけて茶漬けて

写真はイメージです。

7

玉子、かんぴょう、椎茸煮等を巻き込んで、
うなぎやいくらを彩り良くトッピングしました。



写真はイメージです。

彩り うなぎ巻(10巻)

うなぎ長焼き(中国産)、いくら、酢飯(タレ混ぜこみ)、玉子焼、
きゅうり、椎茸煮、かんぴょう、海苔、わさび小袋、ガリ小袋
[0752-011]

本体1,180円
(8% 税込1,274円)



一部お取扱いできない店舗がございます。

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21日(水) 18時まで
お渡し日 ▶ 7月27日(火)・28日(水)
お渡し時間 ▶ 10時~20時

■うなぎ(うなぎ重・うなぎひつまぶし風・ 彩りうなぎ巻) お店渡しについて

※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⑤うなぎ重、⑥うなぎひつまぶし風、⑦彩りうなぎ巻は取り扱っておりません。

【マルエツ プチ】 雄司が谷二丁目、本郷二丁目、四谷二丁目、田端五丁目、神
田町、池之端二丁目、南荻窪二丁目、松庵三丁目、新橋五丁目、浜松町二丁
目、八丁堀四丁目、本駒込二丁目 【リンコス】 リバーシティ

下記の店舗では⑦彩りうなぎ巻は取り扱っておりません。

【マルエツ】 越谷レイクタウン 【リンコス】 ベイタウン、高輪、六本木ヒルズ、横浜馬車道
【マルエツ プチ】 東日暮里、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、水道小坂、芝二丁目、芝四丁目、小佐馬町駅前、人形町駅前、本所四丁目、新川一丁目、
日本橋本町、不動前、渋谷神泉、白金台、大和町、西大井駅前、五反田、富ヶ谷一丁目、渋谷
谷町、杉並和田一丁目、三田二丁目、浜松町一丁目、中目黒四丁目

お申し込みのご注意

- ①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。
- ②代金は、商品のご注文時にお支払いください。
- ③商品は売り切れ次第、販売終了となります。
- ④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。
- ⑤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。
- ⑥写真は全て盛付例となっております。
- ⑦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。

店
お
渡
し
商
品

青
角
丑
の
日

う
な
ぎ

七
月
二
十
八
日
(水)

ご
予
約
承
り
中

ご予約承り締切日 7月21日(水) 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。

宮崎県産 うなぎ

数量限定
1000尾

昨年も大好評
とにかく
でかい！



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。

【ほぼ実物大】

1 宮崎県産
うなぎ長焼(特々大) 本体2,800円
(8% 税込3,024円)

無頭うなぎ蒲焼1尾(約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

+300
ポイント

約265g~

写真はイメージです。

鹿児島県産又は宮崎県産
しんこ
新仔うなぎ

数量限定
500尾

新仔うなぎ

約120g

本体1,780円
(8% 税込1,922円)

2 鹿児島県産又は宮崎県産
新仔うなぎ長焼

無頭うなぎ蒲焼1尾(約120g)、添付タレ(山椒付)
冷蔵にてお渡し(消費期限3日) [0311-018] 冷蔵

4 932712 231181

築地
はいばら

築地うなぎの名店！国内産の活鰻を仕入れ、1尾1尾丁寧に選別し蒲焼き加工！
香ばしく焼き上げる手焼きうなぎです。

数量限定
300パック

新仔うなぎ

約115g

本体2,500円
(8% 税込2,700円)

3 東京築地はいばら
国内産うなぎ蒲焼

国内産うなぎ蒲焼(約115g)、添付タレ(山椒付)
冷蔵真空パックにてお渡し(賞味期限29日) [0311-002] 冷蔵

4 932712 231198

数量限定
300パック

新仔うなぎ

約115g

本体2,500円
(8% 税込2,700円)

4 東京築地はいばら
国内産うなぎ白焼

国内産うなぎ白焼(約115g)、添付タレ(ポン酢)
冷蔵真空パックにてお渡し(賞味期限29日) [0311-026] 冷蔵

4 932712 231228

お店渡しのみ(宅配は承りできません) お渡し指定日 ▶ 7月27日(火)・28日(水)

- 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。

このマークの商品はTカードご利用で、
通常ポイントに加えて、ボーナスポイントをプレゼント！