

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「八木本樽醤油」を使用したタレが、うなぎの味を引き立てます。



うな重 (宮崎県産うなぎ蒲焼使用)特大

宮崎県産うなぎ長焼1尾、白飯、新しょうがスライス、
蒲焼きのタレ(消費期限12時間) [0752-002]

**本体2,680円
(8% 税込2,894円)**

写真はイメージです。

一部お取扱いできない店舗がございます。

6

家族みんなで召し上がる大量目サイズの「ひつまぶし風」です。
添付の「味味」「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袋3個、本わさび小袋3個(消費期限12時間) [0752-935]

**本体3,980円
(8% 税込4,298円)**

7

鰻を食べやすくスライスし、錦糸玉子と枝豆を彩り良く盛り付けました。お手軽に鰻を楽しめます。



うなぎごはん(大)

うなぎスライス(中国産)、茶飯、錦糸玉子、枝豆、
白ごま、蒲焼のタレ(消費期限12時間) [0752-005] **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。

8

実山椒の爽やかな風味が楽しめる巻物と、
三つ葉の香りを楽しめる巻物の盛合せです。



実山椒と三つ葉の香り楽しむうなぎの2種巻

奥側:うなぎ長焼(中国産)、玉子焼、三つ葉、酢飯、海苔
手前:うなぎ長焼(中国産)、玉子焼、山椒の実
(醤油仕立て)、きゅうり、酢飯、海苔、ガリ小袋
(消費期限10時間) [0752-011]

一部お取扱いできない店舗がございます。

**本体1,380円
(8% 税込1,490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(水) 18時まで

お渡し日 ▶ 7月22日(金)・23日(土)

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・
うなぎごはん、うなぎの2種巻)
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**うな重、**6**うなぎひつまぶし風、**7**うなぎごはん(大)、**8**実山椒と三つ葉の香り楽しむうなぎの2種巻は取り扱っておりません。
【マルエツ ブチ】 南青山七丁目、雑司が谷二丁目、本郷二丁目、四谷二丁目、田端五丁目、神田司町、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**8**実山椒と三つ葉の香り楽しむうなぎの2種巻は取り扱っておりません。
【マルエツ】 京橋、浅草四丁目、プラウドシティ吉祥寺、春日駅前、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、横浜港駅道【マルエツ ブチ】 港南シティタワー、吉祥寺、中野中央、高田馬場、東池袋駅前、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、神田神保町一丁目、谷中三丁目、汐留シティタワー、城山ヒルズ、東麻布、晴海、飯田橋、水道小学校、芝二丁目、芝四丁目、小伝馬町駅前、人形町駅前、所沢四丁目、新川一丁目、日本橋六丁目、不動前、渋谷神明、白金台、大和町、西大井駅前、五反田、富ヶ谷一丁目、渋谷齋藤町、杉並和田一丁目、三田二丁目、浜町一丁目、中目黒四丁目、馬込駅前、護国寺駅前

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。

ご予約承り締切日 7月13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。

 **maruetsu**
マルエツ

七月二十三日(土)



昨年も大好評

2~3人前のボリューム!

265g



数量限定
1000尾

1

宮崎県産

うなぎ長焼(特々大)

本体2,500円
(8% 税込2,700円)

無頭うなぎ蒲焼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

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、しつ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。

鹿児島県産

うなぎ

写真はイメージです。



鹿児島
Kagoshima

136g

数量限定
1000尾

2

鹿児島県産
うなぎ長焼

無頭うなぎ蒲焼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]

本体1,580円
(8% 税込1,706円)

中国産
うなぎ長焼(特々大)

無頭うなぎ蒲焼1尾(185g)、添付タレ(山椒付)
冷蔵にてお渡し(消費期限3日) [0311-026]

本体1,000円
(8% 税込1,080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22日(金)・23日(土)

●オンラインデリバリーからご注文、配送いたします。
取り扱い店舗のご確認はこちらから→

●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。