

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。



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)



一部お取扱できない店舗がございます。

6

家族みんなで召し上げ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(消費期限12時間) [0752-935]

本体3,980円
(8% 税込4,298円)



一部お取扱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



だしわさびをつけて茶漬けて

写真はイメージです。

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]
一部お取扱できない店舗がございます。

本体980円
(8% 税込1,058円)

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

※商品によりお取扱店舗が異なります。
右記のお取扱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 プチ】 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、南秋葉二丁目、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】 目黒、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、高橋、六本木ヒルズ、横浜馬車道 【マルエツ プチ】 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、神田神保町二丁目、谷中三丁目、汐留シティ、城山ヒルズ、
東麻布、晴海、飯田橋、水道小松、芝二丁目、芝四丁目、小伝馬町駅前、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、
渋谷鶯谷町、杉並和田一丁目、三田二丁目、浜松町一丁目、中目黒四丁目、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

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)

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]

本体2,500円
(8% 税込2,700円)

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。



宮崎
Miyazaki

写真はイメージです。

【ほぼ実物大】

鹿児島県産

うなぎ

写真はイメージです。

鹿児島
Kagoshima



3

数量限定
200尾



写真はイメージです。

冷蔵

大阪・うなぎの魚伊
備長炭で焼いた
地焼きうなぎ蒲焼

有頭うなぎ蒲焼1尾(140g)(国産)、
添付タレ(山椒付)
冷蔵にてお渡し(賞味期限9日) [0311-002]

本体2,280円
(8% 税込2,462円)



4

数量限定
3000尾



写真はイメージです。

冷蔵

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)

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
冷蔵にてお渡し(消費期限3日) [0311-018]

冷蔵

本体1,580円
(8% 税込1,706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。