

うなぎで元気を
チャージしよう!



ご予約承り中

7月24日
(水)

愛知三河一色産

うなぎ蒲焼き

冷凍でのお渡しも承ります。

土用の
丑の日

愛知三河一色産のうなぎをふんわりと焼き上げました。
徹底管理された安全安心なうなぎです。
例年、柔らかくておいしいとご好評をいただいております。
*蒸しりの蒲焼きで関東風。

①【予約番号 1331】

原料原産地
愛知三河一色産・解凍

うなぎ蒲焼き(大)

1尾(約165g) 予約価格

当日価格 本体価格
2,480円 → 2,280円
税込価格(2,679円) 税込価格(2,463円)

②【予約番号 1332】

原料原産地
愛知三河一色産・解凍

うなぎ蒲焼き(特大)

1尾(約200g) 予約価格

当日価格 本体価格
2,880円 → 2,680円
税込価格(3,111円) 税込価格(2,895円)



伊勢うなぎ蒲焼・白焼
西養鰻

【新仔うなぎとは】
池入れから1年以内に食べごろになる鰻のことです。
香りがよく柔らかな身質、旨味に富んでクセの無い
美味しさ!うなぎ好きが求める旬の美味しさです。
貴重な三重県産 新仔うなぎをお届けします。
*蒸しが入らない焼きのみの関西風。

予約限定



写真はイメージです

写真はイメージです

当日朝焼きでお届けします。

伊勢神宮の“みそぎ川”である清流 宮川
の水と独自飼料で育てられたうなぎです。

*朝焼き伊勢うなぎは、
11時からのお渡しとなります。
ご了承ください。

原料原産地
三重県伊勢市小俣産

③【予約番号 蒲焼き 1333】

(新仔)朝焼き

④【予約番号 蒲焼き 1334】

(新仔)朝焼き

伊勢うなぎ蒲焼き

伊勢うなぎ白焼き

各1尾(約170g~180g)

本体価格
2,580円
税込価格(2,787円)

ご予約承り切日

7/19(金)

*WEBから簡単に注文ができます。
詳細は裏面をご覧ください。

商品お受取日

7/23(火)

7/24(水)

中サイズ(約120g)
税込価格2,139円
は店頭販売のみです。

