



ご予約特典

掲載商品

よりどりご予約合計金額 **1080円** (税込) 毎にお買物券 (100円分) プレゼント

土用の丑の日 2021

7月28日 水

ご予約締切日

予約締切 7月20日 火

商品お渡し日 7/27火・28水



### ① 国産うな重

(鹿児島県産うなぎ使用)

火山灰の土壌が育んだ地下水で育てた良質のうなぎを半尾入れた贅沢な一品です。

本体価格

**1,680円** 税込1,815円

鹿児島県産(養殖/解凍) 一尾

### ⑬ 国産うなぎ蒲焼

本体価格

**2,480円** 税込2,679円

中国産(養殖/解凍) 1パック

### ⑭ うなぎ蒲焼きカット

本体価格

**498円** 税込538円

火山灰の土壌が育んだミネラルを豊富に含んだ地下水で育てています。臭みのないふっくらとしたうなぎを丁寧に焼き上げました。



### ② 特 うな重

(中国産うなぎ使用)

脂ののった大ぶりのうなぎを出汁入りのたれで温めたうなぎがうな重の約1.5倍入った、ボリューム満点のうな重です。

本体価格 **980円** 税込1,059円



### ③ うな重

(中国産うなぎ使用)

脂ののった大ぶりのうなぎを出汁入りのたれで温め、特有の臭みを抑えた柔らかいうなぎに仕上がっています。

本体価格 **698円** 税込754円

### ⑨ うなぎ茶漬け

本体価格

**600円** 税込648円

国産炭火焼うなぎを使用した、本格うなぎ茶漬けです。

### ⑩ うなぎ肝煮

本体価格

**598円** 税込646円

1匹のうなぎから少量しかとれない貴重な肝を、甘辛く丁寧に炊き上げました。ほろ苦く深みのある大人な味の逸品です。

### ⑫ ひつまぶし茶漬けの素

本体価格

**598円** 税込646円

ご飯にのせてお茶をそそいで、簡単蒲焼風味のひつまぶし茶漬け。そのままご飯にのせてもお召し上がりいただけます。

### ⑦ しじみ味噌汁

本体価格

**400円** 税込432円

琵琶湖産のセタシジミを使用した味噌汁です。

### ⑪ しじみ大粒

本体価格

**498円** 税込538円

宍道湖産大和しじみ100%使用。貝の大きさがひと回り大きい「大粒しじみ」身も食べ応えの有る大きさです。お好みの味付けでご賞味ください。



成見屋

### ④ う巻

京都府内産の卵に九州産の削り節のダシをたっぷり混ぜ、醤油等の風味とうなぎで京風に焼き上げました。



本体価格

**1,200円**

税込1,296円

### ⑥ 北洋本多フーズ 専用だしで炊く

### うなぎ飯の素

研いだお米に、専用だしと具材を加えて炊き上げるだけ本格的な炊き込みご飯が出来上がります。

本体価格

**498円** 税込538円



美園食品本店 ※お渡し日 28日のみ

### ⑧ うなぎ寿司

白焼きしたうなぎを蒸し器で柔らかくし、秘伝だれをかけてじっくり焼きました。寿司には椎茸とわさびでアクセント。食べやすい大きさですすぐお召し上がりいただけます。

本体価格

**2,500円**

税込2,700円



北洋本多フーズ

### ⑤ 美味逸品 うなぎめし

国内産もち米を使用したうなぎめしです。電子レンジで、約8分本格的なうなぎめしが出来上がります。



本体価格

**698円**

税込754円