



土用丑の日 7月19日(土)
土用二の丑 7月31日(木)

ご予約
承り中!

ミッキー・ミンチの
うなぎ

※写真はイメージです。



霧島山系の清らかな水で抗生物質及び、合成抗菌剤は一切使われずに育てました。

原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼(養殖・解凍)

⑤17-10 1尾当たりの重量約110g前後 1尾 本体価格 1,980円 (税込2,138円) 一部に小麦を含む	⑤17-11 1尾当たりの重量約220g前後 特大・1尾 本体価格 2,980円 (税込3,218円) 一部に小麦を含む
--	---

広大な養殖場で育ったうなぎをふっくらと焼き上げた、安心・安全なうなぎ蒲焼です。

原産国 中国 うなぎ蒲焼(養殖・解凍)

⑤17-13 1尾当たりの重量約330g前後 特大・1尾 店頭販売本体価格1,598円 [税込1,725円]のところ ご予約価格 本体価格 1,480円 (税込1,598円) 一部に小麦を含む	⑤17-14 1尾当たりの重量約330g前後 特大・2尾 店頭販売本体価格3,280円 [税込3,542円]のところ ご予約価格 本体価格 2,950円 (税込3,186円) 一部に小麦を含む
---	---

匠の「焼き」でしか生み出せない風味、食感、味わい

豊前小倉流とは、鰻の身を折り重ねるように、何度もたたく「こなし」という技術や、焦げやすい部分に水をかけながら焼き込む「水かけ」などを駆使しながら、一番美味しい状態を見極め、鰻に極限まで火を入れる、職人の卓越した手焼きの技です。



⑤17-12 原料原産地 鹿児島県・宮崎県
豊前小倉流手焼き炭火うなぎ蒲焼(養殖・解凍)

1尾 1尾当たりの重量約120g前後 本体価格 3,580円 (税込3,866円) 一部に小麦を含む

うなぎのたれ・山椒(小袋)が1尾につき1パック付きます。

鹿児島産の「旨水」の鰻は鹿児島県産の豊富な地下水・無投薬で育てた生産者限定のうなぎを、国産丸大豆本醸造醤油使用のたれでじっくり焼き上げたうなぎ蒲焼です。



⑤04-32 生産者限定 鹿児島県産使用 うな重(大)1パック 店頭販売本体価格1,980円 [税込2,138円]のところ ご予約価格 本体価格 1,800円 (税込1,944円) 一部に小麦を含む

⑤04-37 生産者限定 鹿児島県産使用 うな重(特大)約3人前・1パック

店頭販売本体価格3,980円 [税込4,298円]のところ ご予約価格 本体価格 3,500円 (税込3,780円) 20パック限定 一部に小麦・卵を含む



※写真はイメージです。

⑤04-33 中国産使用 うな重(大)1パック 店頭販売本体価格1,580円 [税込1,706円]のところ ご予約価格 本体価格 1,100円 (税込1,188円) 一部に小麦を含む

※写真はイメージです。

⑤04-34 うなぎと中札内玉子 たっぷり太巻き1パック 店頭販売本体価格598円 [税込645円]のところ ご予約価格 本体価格 580円 (税込626円) 一部に小麦・卵を含む
--

※写真はイメージです。

⑤04-36 うなぎ たっぷり生寿司1パック 店頭販売本体価格880円 [税込950円]のところ ご予約価格 本体価格 798円 (税込861円) 一部にえび・小麦を含む

※写真はイメージです。

⑤04-35 黒毛和牛めし1パック 店頭販売本体価格698円 [税込753円]のところ ご予約価格 本体価格 598円 (税込645円) 一部に小麦・卵を含む

※惣菜コーナーの商品は午前11時～夕方6時までのお渡しとなります。※なかゆうべつ店・白老店では、ひる12時以降のお渡しとなります。

ご予約締切り日

2025年 7月10日(木)まで

商品お渡し日

2025年 7月16日(水)～19日(土)

※うなぎ・寿司などの惣菜は上記記載の時間帯でのお渡しとなります

お申し込み方法

お申し込みはサービスカウンターにて承ります。

※代金は前金にてお申し込み時にお支払いください。

※ご予約のうなぎ蒲焼については冷凍もしくは冷蔵でのお渡しとなります。