



土用丑の日 7月26日(日)

ラッキーステイクのうなぎ

ご予約  
承り中!

※写真はすべてイメージです。



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)

① 1尾当たりの重量約125g前後

1尾 本体価格 **1,850円**  
(税込1,998円)  
一部に小麦を含む

② 1尾当たりの重量約125g前後

2尾 本体価格 **3,650円**  
(税込3,942円)  
一部に小麦を含む

③ 1尾当たりの重量約250g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)

⑤ 1尾当たりの重量約330g前後

1尾 本体価格 **1,480円**  
(税込1,598円)  
一部に小麦を含む

⑥ 1尾当たりの重量約330g前後

2尾 本体価格 **2,950円**  
(税込3,186円)  
一部に小麦を含む



浜名湖養鰻125年最高傑作  
新ブランドうなぎ「でしこ」

「でしこうなぎ」とは、浜名湖地域内で稚魚から出荷まで養育され、浜名湖認定の飼料を使用し、出荷までに2回の品質検査をされたメスウナギ専用限定した厳格な基準を満たした鰻のみ使用。



肉厚で柔らかく  
脂の旨みが  
特徴の蒲焼

④

原料原産地 静岡県・浜名湖産  
うなぎ蒲焼メスウナギ(でしこ)  
(養殖・解凍)

1尾当たりの重量約140g前後 1尾 本体価格 **2,980円**  
(税込3,218円)  
一部に小麦を含む



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わりのたれでじっくり焼き上げたうなぎ蒲焼です。

⑦ 生産者限定 鹿児島県産使用  
うなぎ重(大)1パック

本体価格 **1,800円**  
(税込1,944円)  
一部に小麦を含む

⑧

生産者限定 鹿児島県産使用  
うなぎ重(1尾のせ)  
1パック

本体価格 **2,800円**  
(税込3,024円)  
一部に小麦を含む

⑪

生産者限定 鹿児島県産使用  
うなぎ重(特大)約3人前・1パック

本体価格 **3,500円**  
(税込3,780円)  
一部に小麦・卵を含む

⑨

中国産使用  
うなぎ重(大)  
1パック

本体価格 **1,200円**  
(税込1,296円)  
一部に小麦を含む

※白老店ではお取り扱いしておりません。

⑩

うなぎたっぷり  
生寿司 1パック

本体価格 **798円**  
(税込861円)  
一部にえび・小麦を含む

※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

2026年 **7月15日(水)まで**

商品お渡し日

2026年 **7月24日(金)~26日(日)**

※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。