

〈魚一心惣菜亭〉 うなぎご予約承り



うなぎ

早期予約特典
(各50セット限定) ・表示価格から**10%OFF**・肝吸い付き

- ご予約〆切日 7月18日(木)まで お電話・店頭でご予約いただけます
- 受付時間 10:00~20:00 ☎ 011-212-2601
- お渡し日 7月23日(火)・24日(水)・8月4日(日)・5日(月)

※写真はイメージです

宮崎県産

霧島湧水うなぎ長焼き (冷凍)

【1】1尾

鰻蒲焼約220g

4,000円 (税込)



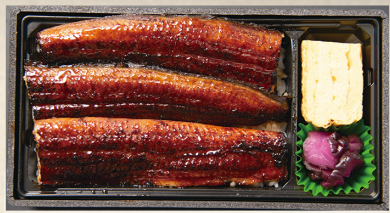
消費期限：解凍後3日間 特定原材料：小麦

霧島湧水うなぎ重

【2】1人前

鰻蒲焼約160g
ご飯約250g

4,000円 (税込)



消費期限：当日中 特定原材料：小麦・卵

霧島湧水うなぎ

霧島三系の清らかな水で育てたうなぎ。鹿児島県大隅半島のそのまま飲めるくらい綺麗な地下水を豊富に使ううなぎの養殖を行っています。原料に使用するうなぎは南国鹿児島県で生産したうなぎのみを使用。焼きには炭火、蒸しにはじっくり時間をかけ、ふっくら柔らかく仕上げています。

中国産

うなぎ長焼き (冷凍)

【3】1尾

鰻蒲焼約250g

2,300円 (税込)



消費期限：解凍後3日間 特定原材料：小麦

うなぎ重

【4】1.5人前

鰻蒲焼約180g、ご飯約250g
2,300円 (税込)

【5】1人前

鰻蒲焼約120g、ご飯約250g
1,600円 (税込)



消費期限：当日中 特定原材料：小麦・卵

※画像は1.5人前

焼き工程に炭火を取り入れ、ふっくら香ばしく仕上げております。
日本から輸出した日本産のタレを使用し蒲焼きに焼き上げています。

※中国産うなぎ蒲焼は安心・安全な商品を販売しています。生産工場は中国福建省齊翔食品、原料のうなぎは提携養殖場からのみ買い付けしています。
(中国政府にも登録している養殖場を使用) 生産工場自主検査はロット毎に3回実施。
※OFF表示は当店通常販売価格に対する表示です。

全ての商品にたれ・山椒がついています