



ご予約承り中

7月26日
(日)
土用の丑の日

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。

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(特大)

1尾(約200g)

予約価格

当日価格

本体価格

2,580円 → 2,380円

税込価格(2,787円)

税込価格(2,571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(大)

1尾(約165g)

予約価格

当日価格

本体価格

2,180円 → 1,980円

税込価格(2,355円)

税込価格(2,139円)

ご予約承り切日

7/20(月)
*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

7/25(土)
7/26(日)

中サイズ(約120g)
税込価格2,139円
は店頭販売のみです。



予約限定

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】

朝焼き

④【予約番号 蒲焼き 1334】

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

2,480円

税込価格(2,679円)

*LINEクーポン除品とさせていただきます。 *うなぎの生育状況により、重量が増減する場合があります。ご容赦くださいませ。