

2

特典

原料原産地〈鹿児島県〉

鹿児島普現堂湧水

うなぎ蒲焼

(養殖)特大 1尾(約240g)

本体
価格 2,880円 税込価格 3,111円ご予約100円引
通常本体価格2,980円を

冷蔵

【消費期限】
お渡し日を含む2日アレルギー
特定原材料 小麦

こだわりの

普現堂湧水
うなぎ蒲焼

水

平成の名水百選の
湧水で育てました。

焼き

備長炭を使用して
皮までふっくらと
焼き上げました。

タレ

甘みが特徴の
「山陰の味」。

※写真はイメージです。

5

鹿児島普現堂湧水うなぎ使用

うなぎ重

本体
価格 1,980円

1尾使用 1パック

税込価格 2,139円

【消費期限】お渡し日当日

【トレーサイズ】約17.5cm×14.2cm

●うなぎ重 ●玉子焼き ●新生姜 ●うなぎたれ(山椒付き)

アレルギー
特定原材料

卵 小麦

当社自慢の
「鹿児島普現堂湧水うなぎ」を
贅沢に1尾まるごと
使用した
うなぎ重をどうぞ。

6

うなぎ重、うなぎちらし、うまさ、
うざくと4種類のうなぎ料理を
盛り込んだ贅沢な御膳です。

中国産うなぎ使用

うなぎづくし御膳

1パック

本体
価格 1,780円

税込価格 1,923円

【トレーサイズ】約22.4cm×16.5cm

●うなぎ(ミニ) ●うまさ ●きんぴらごぼう
●さくら漬 ●うなぎちらし(ミニ)
●天ぷら(えび、かぼちゃ、さつまいも、オクラ)
●抹茶塩 ●ローストビーフ ●うざくアレルギー
特定原材料

卵 乳 小麦 えび

【消費期限】お渡し日当日

※写真はイメージです。

3

特典

原産国〈中国〉

うなぎ蒲焼

(養殖)特々大 1尾(約320g)

ご予約100円引
通常本体価格1,980円を本体
価格 1,880円 税込価格 2,031円

【消費期限】お渡し日を含む2日

冷蔵

アレルギー
特定原材料 小麦

※写真はイメージです。

4

限定
150尾

特典

原料原産地〈高知県〉

うなぎ白焼

(養殖)真空 1尾(約140g)

※写真はイメージです。

ご予約100円引
通常本体価格2,580円を本体
価格 2,480円 税込価格 2,679円

【賞味期限】お渡し日を含む13日

冷蔵