



ご予約
承り中

令和五年七月三十日(日)
土用の丑の日

うなぎ

こだわりの製法

鹿児島島の火山灰にて自然にろ過された、きれいな地下水を使った「水づくり」への強いこだわりが、薬物を使わない自然に近い生育状態を保ち、風味の高い良品質の国産鰻を生産しました。もっとも大事な焼き上げには活きた鰻をさばき、熟練された職人により独自のたれで焼き上げました。安全で安心なうなぎをお召し上がりください。

※写真はイメージです

鹿児島県産
うなぎ

※ご予約の場合は、真空パックではありません。

特大サイズ 一尾約

ハローズのうなぎは
220g

ご予約限定15,000尾



※写真はイメージです。

鹿児島県産 鰻蒲焼 特大サイズ〔一尾〕

ご予約特典価格

2,480円

(本体)

2,679円

(税込)



0954 6172

ご予約承り期間

7/23日 18時まで

商品お渡し日

7/27日~30日

ご予約のご案内

ご予約からお受け取りまで

ご予約方法

- サービスカウンターにてご注文を承ります。受付は8時~22時(7/23日は18時まで)の間でお申し付けくださいませ。
- お渡し日は2023年7月27日(木)~30日(日)のいずれかの日を指定してください。
- 「お買上げ明細書」を発行いたします。

商品のお渡し

- ご指定いただいたお引き渡し日にお申し込み店舗のサービスカウンターまで「お買上げ明細書」をお持ちください。

◎お電話でのご注文は承っておりません。
◎ご予約内容に変更が生じた場合は、ご予約締切日までにお申し込み店舗へお問い合わせください。(締切日以降の変更はお受けできませんのでご注意ください。)