

7月24日(水)

ご予約承り中



土用丑の日

鹿児島県産

あなご

※写真はイメージです。

ご予約承り期間

7/17(水) 18時まで

商品お渡し日 7/21(日)~24(水)

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(7/17(水)は18時まで)の間でお申し付けくださいませ。
- お渡し日は2024年7月21日(日)~24日(水)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。

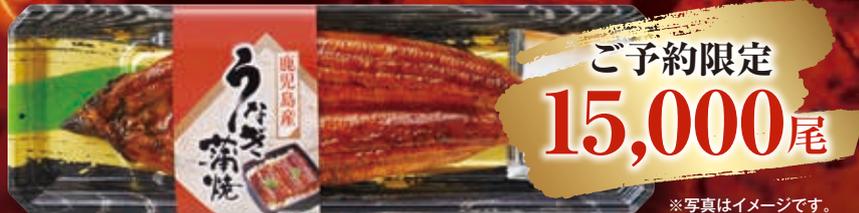
商品のお渡し

- 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。)

こだわりの製法

鹿児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。

※ご予約の場合は、真空パックではありません。

鹿児島県産 鰻蒲焼 特大サイズ (一尾)

<一尾 約220g>

ご予約 特典価格

(本体)

2,380円

(税込) 2,571円



0954 6172