

土用の丑の日  
7/26日



土用の丑  
Web予約は  
こちらから

秘伝のタレ  
表面はパリッ!  
中身はフワッ!

職人の森下さんは2023年に、愛知人として  
大阪府より優秀技能者として表彰され、「なにわの名工」と  
認定されました!

ご予約承ります



稀に出回る「めすうなぎ」は  
おすとは味わいが異なり絶品と言われます。  
上品な脂ののりて、旨味が際立つ濃厚な味わいです。

職人の手による「手焼き」の蒲焼です!  
1本1本丹精に、炭火でふっくらと皮目はパリパリに  
焼き上げています。

申込番号

1

愛知県産養殖 三河一色  
大手焼 炭火焼うなぎ蒲焼

限定  
400  
パック

1尾  
約120g  
本体

2,980円

※「小麦」、「大豆」のアレルギー物質を含みます。 〈税込 3,219円〉



申込番号

2

三河一色産養殖  
艶鰻 うなぎ蒲焼

限定  
400  
パック

1尾  
約200g  
本体

2,480円

※「小麦」、「大豆」のアレルギー物質を含みます。 〈税込 2,679円〉

申込番号

3



高知県屈指の清流で獲れたしらすを100%使用し、  
タレにこだわって遠赤外線ですっきり焼き上げた、食  
べ飽きない極上の味に仕上げました。

高知県産養殖  
西岡 うなぎ蒲焼

限定  
150  
パック

1尾  
約160g  
本体

3,580円

〈税込 3,867円〉

※「小麦」、「大豆」のアレルギー物質を含みます。

申込番号

4



「ほ忠」の職人が丹精込めて焼き上げた逸品。  
スライスして荒塩や柚子胡椒でお召上がりくだ  
さい。お酒のおつまみに最適です。

愛知県産養殖 三河一色  
特大 手焼 炭火焼うなぎ白焼

限定  
80  
パック

1尾  
約140g  
本体

3,580円

〈税込 3,867円〉

申込番号

5



1尾から1つしか取れない鰻の肝を蒲焼にしました。  
ビタミンが豊富で滋養強壮に効くと、古来から言い  
伝えられています。

養殖  
国産うなぎ肝串

限定  
100  
パック

5本入  
本体

1,380円

〈税込 1,491円〉

※「小麦」、「大豆」のアレルギー物質を含みます。

※写真はイメージです。

