

鹿児島県産

うなぎ



土用丑の日

『土用』とは

各季節の最後の約18日間のことを指します。

土用の丑の日にはうなぎを食べる由来は、古くより

「丑の日に『う』の字が付く物を食べると夏負けしない」という風習があったとされ、うなぎをはじめ、うどん、うりなどが食されるようになったといわれています。



仁淀川山椒

四国の中央から流れ出る清流「仁淀川」。その温暖な気候風土に育まれた、

仁淀川山椒は、山椒本来の清涼感が活きております。

うなぎに軽く振りかけていただきますと素材とうま味が引き立ちます。



仁淀川山椒付



ふっくらとしたうなぎのお重にうどんと、酢の物がついたお得なセットです。

1090kcal (内つゆ類数値) 塩分/6.5g 27kcal 塩分/1.6g

鹿児島県産 うなぎ一尾の『うなぎ重セット』

2,980円(税別)



爽やかな香りの仁淀川山椒をかけてどうぞ

国産うなぎのお重に

お刺身とそばがセットになった贅沢な御膳です。



鹿児島県産

うなぎ一尾の

『うなぎ重和膳』

3,280円(税別)

1214kcal (内つゆ類数値) 塩分/9.0g 34kcal 塩分/3.1g

仁淀川山椒付

仁淀川山椒付

888kcal (内つゆ類数値) 塩分/5.0g 16kcal 塩分/1.0g

鹿児島県産 うなぎ一尾の『うなぎ重』みそ汁付

2,880円(税別)

仁淀川山椒付

1476kcal (内つゆ類数値) 塩分/8.3g 16kcal 塩分/1.0g

うなぎ1.5尾使用

数量限定

鹿児島県産 うなぎ一尾半『うなぎ重』

3,680円(税別)

こだわりの厳選素材

鹿児島県産

うなぎ

うなぎは、ビタミンA・B1・D・Eや

DHA・EPA・ミネラルなど

身体に大切な栄養素が

大変豊富です。

国産うなぎならではの

ふっくらとしたおいしさを

是非お楽しみください。

ご自宅でも
香ばしく、ふっくらと。

お持ち帰り

鹿児島県産

うなぎ

お持ち帰り
『うなぎ重』

2,880円
(税別)

※うどん、酢の物、香の物はついておりません。
※写真はイメージです。

一緒に
いかがですか

ピンクグレープフルーツの
スッキリとした酸味。

『ピンクグレープ
フルーツグラス』

240円(税別) ■ 48kcal ■ 塩分/0g

さっぱり
シロップ漬け

温は ホカホカ
ホット飲み。

冷で フッふ
味わい飲み。

飲む点滴『甘酒』

ブドウ糖
エネルギー補給

豊富な栄養素

アミノ酸
高血圧を予防
する効果

ビタミンB群
美肌効果に
疲労回復

添加物
不使用

アルコール
ゼロ

砂糖
不使用

温冷 お選び
いただけます。

国産
あまぎけ
からだに
おいしい

昔ながらの『あまぎけ』

330円(税別) ■ 168kcal ■ 塩分/0g

店頭にて
販売中

お土産にどうぞ。
『あまぎけ』

900ml
780円
(税別)

『抹茶あまぎけ』 330円(税別)

■ 177kcal ■ 塩分/0g

温冷 お選び
いただけます。

19-May.31