



鹿兒島県産

こだわりの厳選素材

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
『うなぎ』

2,880円
(税別)

※写真はイメージです。

鹿兒島県産

お持ち帰り



うなぎ

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 ホット
ホット飲み。

冷で フォ
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。

昔ながらの『あまぎけ』

330円(税別) 168kcal 塩分/0g

国産
あまぎけ
からだに
おいしい

店頭にて
販売中

お土産にどうぞ。
『あまぎけ』

900ml

780円
(税別)



温 冷 お選び
いただけます。

『抹茶あまぎけ』 330円(税別)

177kcal 塩分/0g

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。



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 塩分/6.5g
(内つゆ類数値) 27kcal 塩分/1.6g



鹿児島県産 うなぎ一尾の『うな重セット』

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

『うな重御膳』

3,280円(税別)

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



うなぎ1.5尾使用

数量限定

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

鹿児島県産 うなぎ一尾半『重ねうな重』

3,680円(税別)



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

鹿児島県産 うなぎ一尾の『うな重』みそ汁付

2,880円(税別)

