



鹿児島県産

こだわり厳選素材

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。

お持ち帰り

ご自宅でも
香ばしく、ふっくらと。

鹿児島県産

うなぎ



鹿児島県産 うなぎ一尾の
お持ち帰り『うなぎ重』

3,380円(税込) 【うどん付】 3,480円(税込)



うなぎ
1.5尾
使用

鹿児島県産 うなぎ一尾半の
お持ち帰り『重ねうなぎ重』

4,320円(税込) 【うどん付】 4,420円(税込)

※テイクアウトは容器代として商品の2%相当を頂戴します。※写真はイメージです。

鹿児島県産

うなぎ



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。

『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。



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
『うなぎ重セット』

3,264円 (税込3,590円)



爽やかな香りの
仁淀川山椒をかけてどうぞ

厳選した鹿児島県産うなぎのお重に
お刺身を付けた贅沢なセットです。



鹿児島県産 うなぎ一尾の
『うなぎ重和定食』

3,364円 (税込3,700円)

984kcal 塩分/7.1g
(内つゆ類数値 23kcal 塩分/2.5g)



鹿児島県産 うなぎ一尾の
『うなぎ重』みそ汁付

3,164円 (税込3,480円)

ふっくら、柔らか、秘伝のタレで焼きあげた
こだわりのうなぎ重。



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