



鹿児島県産

こだわりの厳選素材

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『うな重』
3,880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『重ねうな重』
5,450円(税込)

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。



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』

3,664円 (税込4,030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』

3,782円 (税込4,160円)

987kcal 塩分/6.2g
(内つゆ類数値) 7kcal 塩分/1.5g



うなぎ
1.5尾
使用

数量限定

鹿児島県産 うなぎ一尾半
『重ねうなぎ重』

4,955円
(税込5,450円)

1476kcal 塩分/8.3g



鹿児島県産 うなぎ一尾の
『うなぎ重』みそ汁付

3,528円 (税込3,880円)

888kcal 塩分/5.0g

