



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

厳選
素材

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)

※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

厳選
素材

こだわりの

国産山椒

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。



養分が多く水はけの良い土壌で育まれた、民芸こだわりの国産山椒は山椒本来の清涼感が活きており、うなぎに軽く振りかけていただきますと素材のうま味が引き立ちます。



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
7kcal 塩分/1.5g
(内つけ類数値)

こだわりの
国産
山椒
付

こだわりの
国産
山椒
付



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

こだわりの
国産
山椒
付

こだわりの
国産
山椒
付

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』

4,955円
(税込5,450円)

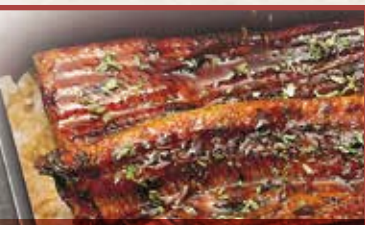
1476kcal 塩分/8.3g

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
27kcal 塩分/1.6g
(内つけ類数値)

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)



爽やかな香りの国産山椒をかけてどうぞ

厳選
素材