

こだわり厳選素材

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。

厳選素材

鹿児島県産

うなぎ お持ち帰り

ご自宅でも香ばしく、
ふっくらと。



No.701 鹿児島県産 うなぎ一尾の
お持ち帰り『うな重』
3,950円(税込)

うなぎ1.5尾使用



No.702 鹿児島県産 うなぎ一尾半の
お持ち帰り『重ねうな重』
5,480円(税込)

※テイクアウトは容器代として商品の2%相当が含まれています。 ※写真はイメージです。

'25-Mar



厳選素材

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。

1196kcal　塩分/9.6g
（内つゆ類数値　27kcal　塩分/1.5g）

No.252
鹿児島県産 うなぎ一尾の
『うな重セット』
3,719円（税込4,090円）

爽やかな香りの
国産山椒をかけてどうぞ



うなぎ1.5尾使用

数量限定

1449kcal　塩分/7.3g

No.254 鹿児島県産 うなぎ一尾半
『重ねうな重』
4,982円（税込5,480円）



982kcal　塩分/6.6g

No.251 鹿児島県産 うなぎ一尾の
『うな重』みそ汁付
3,591円（税込3,950円）

鹿児島県産 うなぎ

厳選素材

こだわり 国産山椒

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ます。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。

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。

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。



（内つゆ類数値　1094kcal　塩分/9.2g
7kcal　塩分/1.5g）

No.253
鹿児島県産 うなぎ一尾の
『うな重和定食』
3,864円（税込4,250円）