



鹿児島県産

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くらとした
おいしさを是非お楽しみください。



TAKEOUT

鹿児島県産

お持ち帰り
うなぎ



厳選
素材

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

ふっくら香ばしい
民芸のうなぎをご自宅でも。

※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。

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。



厳選
素材

こだわりの
国産
山椒
付

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
27kcal 塩分/1.5g
(内つゆ類数値)

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

こだわりの
国産
山椒
付

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)



こだわりの
国産
山椒
付

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)



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)

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

こだわりの
国産
山椒
付