



うなぎ

タイヨ一の

タイヨ一の国産うなぎは、
良質な鰻処として知られる
宮崎産のうなぎを使用しております。
三年熟成醤油「八本木樽」使用のたれを用い、
自慢の宮崎産うなぎを焼き上げました。

お客様にふっくら美味しい
うなぎを召し上がっていただくために、
出来立てをお渡ししております。

国産うなぎ美味しさへの三つのこだわり

うなぎへのこだわり

良質な鰻処として知られる宮崎産のうなぎを使用。
池底全体に砂利を敷き自然に近い状態で養殖をするので、
良質な大きいサイズのうなぎが育ちます。

米へのこだわり

綺麗な水と大地が生んだ地域の特選米を使用。
※店舗によって取り扱いが異なります。

焼へのこだわり

高温でじっくりと焼き上げ、余分な脂を
落とすことで、ふっくらとした
蒲焼に仕上げました。

ご予約承り中

7/23 土は
土用の丑の日

国産



ご予約特価

1 宮崎県産の特大サイズのうなぎ1/2尾使用

〈宮崎県産〉
国産うなぎ 1パック

※原材料の一部に、小麦・卵・大豆を含む。

〈本体価格〉

1,280円

〈税込1,383円〉

ご予約特典

うなぎ(国産・中国産)・蒲焼きを
いずれか1点ご予約につき、
コカ・コーラ 特保の綾鷹(500ml)を
1本プレゼント。



~中国産うなぎ~



3 中国産の超特大サイズの
うなぎ1/2尾使用

〈中国産〉
特製うなぎ 1パック

※原材料の一部に、小麦・卵・大豆を含む。

ご予約特価

950円

〈税込1,026円〉

国産



宮崎県産の特大サイズの
うなぎ1尾使用



2

〈宮崎県産〉
国産うなぎ蒲焼き 1パック

※原材料の一部に、小麦・大豆を含む。

ご予約特価

2,180円

〈税込2,355円〉

ご予約

締切

2022年

7/18 月 午後6時まで

商品

お引き渡し日

2022年

7/22 金・23 土・24 日

お引き渡し時間

午前10時から
午後7時まで

●裏面のご予約用紙太枠内をご記入の上、係員までお申し付けください。 ●ご予約カードに必ずお引き渡し時間をご記入ください。(午前10時～午後7時まで)
●代金は商品お引き渡しの際にご精算ください。 ●写真は全てイメージです。

土用の丑の日ご予約カード

■A、Bのカード共、下記太枠内をご記入の上、係員までお申し付けください。代金は商品のお引き渡しの際に、ご精算ください。
 ■商品のお引き渡しは、7月22日(金)・7月23日(土)・7月24日(日)を予定しております。
 ■ご予約商品は作りたての温かい商品をお渡しいたします。お引き渡し時間をご記入ください。(午前10時～午後7時まで)

A お客様引換えカード

※商品お引き取りの際にこのカードをお持ちください。

商品名	販売価格	数量	金額 (本体価格)	①～③の 合計金額 (本体価格)	円
① <宮崎県産> 国産うな重	1,280円 (税込1,383円)	個	円		
② <宮崎県産> 国産うなぎ蒲焼き	2,180円 (税込2,355円)	個	円		
③ <中国産> 特製うな重	950円 (税込1,026円)	個	円		

商品お引き渡し日・時間をご記入ください (午前10時から午後7時までのいずれかの時間)	7月 22 (金)・ 23 (土)・ 24 (日) ※いずれかの日付に○印をつけてください	お引き渡し時間	時 頃
--	---	---------	-----

フリガナ		お電話	お引き渡し店舗
お名前	様	()	店

備考	ご予約 承り日	月 日	受付店舗 店
----	------------	-----	-----------

太枠内をご記入ください。

※ご記入いただいた個人情報は、商品お引き渡しの際の本人確認にのみ使用させていただきます。

キリトリ線

B 店控えカード

商品名	販売価格	数量	金額 (本体価格)	①～③の 合計金額 (本体価格)	円
① <宮崎県産> 国産うな重	1,280円 (税込1,383円)	個	円		
② <宮崎県産> 国産うなぎ蒲焼き	2,180円 (税込2,355円)	個	円		
③ <中国産> 特製うな重	950円 (税込1,026円)	個	円		

商品お引き渡し日・時間をご記入ください (午前10時から午後7時までのいずれかの時間)	7月 22 (金)・ 23 (土)・ 24 (日) ※いずれかの日付に○印をつけてください	お引き渡し時間	時 頃
--	---	---------	-----

フリガナ		お電話	お引き渡し店舗
お名前	様	()	店

備考	ご予約 承り日	月 日	受付店舗 店
----	------------	-----	-----------

太枠内をご記入ください。