



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
鹿児島産のうなぎを使用。
鹿児島島の豊富な地下水を使用し
養殖しているため、臭みのない
美味しい鰻が育ちます。

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きに仕上げました。

鹿児島県産
うなぎ使用

ご予約承り中

2025年タイヨの

7/19土は
土用の丑の日

タイヨの国産うなぎは、
良質な鰻処として知られる鹿児島産の
うなぎを使用しております。
国産丸大豆本醸造醤油を使用し、
自慢の鹿児島産うなぎを焼き上げました。

ご予約特典

うなぎ・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。



1 鹿児島県産の特大サイズのうなぎ1/2尾使用

国産うなぎ 1パック

※アレルギー：小麦・卵・大豆を含む。

ご予約特価

1,380円
(税込1,491円)



2 鹿児島県産の特大サイズのうなぎ1尾使用

国産うなぎ蒲焼き

1パック ※アレルギー：小麦・大豆を含む。

ご予約特価

1,980円
(税込2,139円)



ご予約
締切

2025年
7/13日 午後6時まで

商品
お引き渡し日

2025年
7/18金・19土

お引き渡し時間
午前10時から
午後7時まで

●裏面のご予約用紙大枠内をご記入の上、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。



2025年土用の丑の日ご予約カード

- A、Bのカード共、下記太字内をご記入の上、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、7/18(金)・19(土)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)	①～②の 合計金額 (本体価格)	円
①〈鹿児島県産〉 国産うな重	本体価格 1,380円 (税込1,491円)	個	円		
②〈鹿児島県産〉 国産うなぎ蒲焼き	本体価格 1,980円 (税込2,139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 18 日(金)・ 19 日(土) ※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	お電話番号		お引き渡し店舗
お名前	()		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)	①～②の 合計金額 (本体価格)	円
①〈鹿児島県産〉 国産うな重	本体価格 1,380円 (税込1,491円)	個	円		
②〈鹿児島県産〉 国産うなぎ蒲焼き	本体価格 1,980円 (税込2,139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 18 日(金)・ 19 日(土) ※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	お電話番号		お引き渡し店舗
お名前	()		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。

