

2026年タイヨ一の

ご予約特典

うなぎ・蒲焼きを  
いずれか1点ご予約につき、

〈ココ・コーラ〉  
からだすこやか茶W+  
(350ml)

を1本プレゼント。



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。  
鹿児島の豊富な地下水を使用し  
養殖しているので、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。

タイヨ一の国産うなぎは、  
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。

ご予約承り中

うなぎ



鹿児島県産  
うなぎ使用

※ナスポイント  
+100P



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

本体価格 **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

本体価格 **1,980円**

〈税込2,139円〉

ご予約  
締切

2026年  
7/20 月 午後6時まで

商品  
お引き渡し日

2026年  
7/25 土・26 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。

# 2026年土用の丑の日ご予約カード

- ①、②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、7/25(土)・26(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)	①～②の 合計金額 (本体価格)	円
① <鹿児島県産> 国産うな重	<b>1,380円</b> (税込1,491円)	個	円		
② <鹿児島県産> 国産うなぎ蒲焼き	<b>1,980円</b> (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)	<b>7月25日(土)・26日(日)</b> ※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	<b>1,380円</b> (税込1,491円)	個	円		
② <鹿児島県産> 国産うなぎ蒲焼き	<b>1,980円</b> (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)	<b>7月25日(土)・26日(日)</b> ※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。