

7月25日(火)は  
土用の  
丑の日

ダイソー BigHouse

ご予約締切り日

7/23(日) 午後6時まで

商品引渡し日

7/24(月)・25(火)

引き渡し時間 午前10時～午後7時

鹿児島県産

うなぎ

ご予約承り中

シラス台地の綺麗な水で、丹精込めて育てられた  
安心安全で、臭みのない、美味しいうなぎを使用しております。

美味しさへの  
三つの  
こだわり

うなぎへの  
こだわり  
養殖方法、飼料など、  
詳細に管理した、安全、  
安心な、うなぎを使用。

米への  
こだわり  
献上米にも選ばれた、  
綺麗な水と大地が生んだ、  
特選米「多古米」  
「北条米」を使用。

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  
蒲焼にしあげました。

ご予約特典

うなぎ重・蒲焼1点ご予約  
につきココ・コーラ  
からだすこやか茶W  
(350ml)1本をプレゼント。



食べ応え  
満点!

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  
出来立てにて、お渡ししております。

蒲焼



① 鹿児島県産  
うなぎ長蒲焼  
特大(約200g) 1尾  
1,680円  
(税込1,815円)  
※原材料の一部に小麦、大豆を含む

うなぎ重

鹿児島県産特大サイズのうなぎを厳選。  
一尾一尾でいねいに焼き上げました。  
ふっくらとした食感を思う存分ご堪能ください。

うなぎ  
約200g  
1尾



② 鹿児島県産うなぎの  
うなぎ重 特大サイズのうなぎ  
1パック (約200g)1尾使用  
1,800円  
(税込1,944円)  
※原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む

うなぎ重



③ 鹿児島県産うなぎの  
うなぎ重 1パック  
特大サイズのうなぎ  
1/2尾使用(約100g)  
950円  
(税込1,026円)  
※原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む

●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。 ●代金は商品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。 ●上記商品を予約して頂いたお客様には、作りたての温かい商品をお渡しいたします。 ●予約用紙に必ずお渡し時間をご記入ください。(2日間とも午前10時～午後7時まで)