



うなぎが苦手な方は  
お肉でスタミナアップ!

**土甲の牛**

**とかち鹿追牛とは?**  
北海道 十勝野郎の北部に位置する鹿追町で育った牛肉です。肉質は柔らかく、まったりとした脂肪が特徴です。

<p><b>7</b></p> <p>北海道産 とかち鹿追牛 サーロイン ステーキ用</p>	<p><b>1,180</b></p> <p>円</p> <p>120g 1枚</p> <p>参考税込 1,274円</p>	<p><b>8</b></p> <p>北海道産 とかち鹿追牛 ヒレステーキ用</p>	<p><b>1,000</b></p> <p>円</p> <p>120g 1枚</p> <p>参考税込 1,080円</p>
--	--	--	--

<p><b>9</b></p> <p>山形県産 山形牛ばら カルビ焼用</p>	<p><b>1,580</b></p> <p>円</p> <p>100g 当り約527円</p> <p>参考税込 1,706円</p>
---	---

●うなぎの価格をご希望の際は、ご予約時にお申し付け下さい。●お申し込みは、店内カウンターにて頂きます。●お申し込みは、専用申込書をご利用ください。  
 ●印刷の性質上、商品写真と実物の色が異なる場合もございます。●税込価格は参考税込価格となります。●詳しくは店員におたずねください。

**広告商品取り扱い店**

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p>瀬来店 ☎0299(63)3211</p> <p>延方店 ☎0299(66)6611</p> <p>鹿島東店 ☎0299(83)3221</p> <p>神橋店 ☎0299(92)2000</p> <p>モール麻生店 ☎0299(72)3001</p> <p>アスタ玉里店 ☎0299(58)7211</p> | <p>馬渡店 ☎029(354)1761</p> <p>佐原牧野店 ☎0478(54)5511</p> <p>佐原玉造店 ☎0478(52)5311</p> <p>成田芝山店 ☎0479(77)3535</p> <p>榎戸店 ☎043(440)7611</p> | <p>SSS セイメイ</p> <p>群田舟木店 ☎0291(34)3232</p> <p>群田安房店 ☎0291(33)6321</p> <p>小美玉店 ☎0299(56)5511</p> <p>かずみがうら店 ☎029(840)9551</p> <p>多吉店 ☎0479(70)6113</p> <p>松尾店 ☎0479(66)1511</p> <p>鏡子四日市場店 ☎0479(26)4121</p> |
|--|--|---|



「土用の丑の日」に、栄養価の高い  
うなぎを食べる習慣は江戸時代に  
広まりました。夏バテ防止に  
うなぎ蒲焼きはいかがですか？

7月20日(金)は  
**土用の丑**



**ご予約承り中!**

ご予約締切日  
**7月16日(月)**  
お渡し期間  
7月19日(木)~7月20日(金)

# ご予約特価



私が丹念に焼き上げました。

## 炭火焼 宮崎産鰻蒲焼

三年熟成八本木樽醤油使用

**育む**  
養鰻場に住み込み、  
寝食を共に稚魚から  
大切に育てています。

**焼き**  
炭火焼で4回の  
タレ付けしつかり  
焼きふっくら  
蒸し上げます。

**たれ**  
ヒノの木樽で  
三年間熟成させた  
天然醸造の醤油を  
用いたこだわりの  
タレを使用。

※写真はイメージです。



1

宮崎産  
**うなぎ長蒲焼大**  
約140g 1尾

ご予約特価  
**1,680円**  
本体価格  
参考税込 1,814円

2

宮崎産  
**うなぎ長蒲焼特大**  
約200g 1尾

ご予約特価  
**2,180円**  
本体価格  
参考税込 2,354円

3

宮崎産  
**うなぎ蒲焼串**  
約110g 1串

ご予約特価  
**1,280円**  
本体価格  
参考税込 1,382円

※写真はイメージです。



## 7月20日(金)は 土用の丑

ご予約  
締切日 7月16日(月)まで  
お渡し  
期間 7月19日(木)~  
7月20日(金)まで

### 予約限定品



こちらの商品のお渡しは7月20日(金)限りとなります。

鹿児島で育った「安全・安心」の  
養殖うなぎを3/4尾使用。

4

鹿児島産うなぎ(養殖)使用  
**うなぎ 1人前**

ご予約特価  
**1,850円**  
本体価格

参考税込 1,998円

素材本来の味を楽しめます。  
わさび醤油や塩をさっとひとふりしてどうぞ!

国内に入るまでに何回もの検査を  
行っているので安心なうなぎです。

※写真はイメージです。



5

鹿児島・静岡県  
**生うなぎ白焼**  
約140g 1尾

ご予約特価  
**2,280円**  
本体価格  
参考税込 2,462円

6

中国産  
**うなぎ長蒲焼特大**  
約220g 1尾

ご予約特価  
**950円**  
本体価格  
参考税込 1,026円

蒲焼を美味しく  
温め直すコツ

- フライパン  
フライパンにうなぎ、  
市販のタレ、酒小さじ1  
を入れ焼天で5~6分  
蒸焼きにします。
- 電子レンジ  
湯小さじ1をふりかけ、  
ラップをかけて  
40~60秒温めます。
- 焼き鍋  
よく熱した焼き網に、  
うなぎの身を下にして  
軽く焼いた後、ひっくり返し、  
市販のタレをひかけてあります。