

うなぎ

ご予約
承り中

7月30日(日)は

土用の 丑の日



受付期間 2023年 7月29日(土)まで



国産
特上うなぎ重(8切) 3,400円
サイズ:175×92×40mm (税込3,672円)

うなぎ重(6切) 2,600円
サイズ:175×92×40mm (税込2,808円)

うなぎ重(4切) 1,800円
サイズ:175×92×40mm (税込1,944円)



国産
熱々うなぎ重(6切) 3,100円
サイズ:210×140×75mm (税込3,348円)

熱々うなぎ重(4切) 2,400円
サイズ:210×140×75mm (税込2,592円)



国産
蒲焼(8切) ※タレ付 3,200円
サイズ:175×92×40mm (税込3,456円)

白焼(8切) ※しょう油・わさび付 3,200円
サイズ:175×92×40mm (税込3,456円)



外国産
上うなぎ重(8切) 2,600円
サイズ:175×92×40mm (税込2,808円)

うなぎ重(6切) 2,000円
サイズ:175×92×40mm (税込2,160円)



外国産
熱々上うなぎ重(8切) 3,100円
サイズ:210×140×75mm (税込3,348円)

熱々うなぎ重(6切) 2,600円
サイズ:210×140×75mm (税込2,808円)



ひつまぶし(6切) 3,200円
サイズ:175×92×40mm (税込3,456円)

国産 2,700円(税込2,916円)
外国産 2,100円(税込2,268円)

ひもを引っ張って10分程度で熱々のうなぎが召し上がり方
熱々うなぎの召し上がり方

小分けのビニール袋は別料金となります。

5つの こだわり



1 国産うなぎは宮崎産か鹿児島産を使用



2 お米は契約農家様による最適なお米を使用



3 タレは創業以来引き継いだ味を継承



4 仕上がりは表はカリっと中はふっくら



5 時間厳守でお届けいたします

■ご注文・お問い合わせ
☎ 083-250-5433

📱 うなぎ専門店 うな勝 検索
http://shimonoseki-bentou.com

■受付時間/9:00~18:00
■配送時間/11:00~19:00

■配達エリア (配達料無料)
※エリア以外の場所については要相談

| | |
|----------|----------------|
| 5,000円~ | 本庁北部、本庁東部、本庁西部 |
| 10,000円~ | 彦島、川中、勝山、安岡、長府 |
| 30,000円~ | 王司、清末、吉見、内日 |

〒750-0008
山口県下関市田中町8-11

PayPay ご利用可能! CREDIT CARD クレジットカード お支払いOK!

ご予約はお届け希望時間の3時間前まで
Produced by カツモトフーズマーケット