

7月24日(水)は一の丑、  
8月5日(月)は二の丑



# うなぎ

ご予約  
承り中

## 土用の丑の日

一の丑 受付期間 2024年 7月23日(火)まで

二の丑 受付期間 2024年 8月4日(日)まで



**国産**  
特上うなぎ重(8切) 3,800円(税込)  
サイズ:175×92×40mm

上うなぎ重(6切) 3,000円(税込)  
サイズ:175×92×40mm

うなぎ重(4切) 2,200円(税込)  
サイズ:175×92×40mm



**国産**  
熱々上うなぎ重(6切) 3,500円(税込)  
サイズ:210×140×75mm

熱々うなぎ重(4切) 2,800円(税込)  
サイズ:210×140×75mm



**国産**  
蒲焼(8切) ※タレ付 3,600円(税込)  
サイズ:175×92×40mm

白焼(8切) ※しょう油・わさび付 3,600円(税込)  
サイズ:175×92×40mm



**外国産**  
上うなぎ重(8切) 3,000円(税込)  
サイズ:175×92×40mm

うなぎ重(6切) 2,400円(税込)  
サイズ:175×92×40mm



**外国産**  
熱々上うなぎ重(8切) 3,600円(税込)  
サイズ:210×140×75mm

熱々うなぎ重(6切) 3,000円(税込)  
サイズ:210×140×75mm



ひつまぶし(6切) 3,100円(税込)  
サイズ:175×92×40mm

**国産** 3,100円(税込)  
**外国産** 2,500円(税込)

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  
熱々うなぎ重の召し上がり方

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 うなぎ勝 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!



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