

7月19日(土)は一の丑、

7月31日(木)は二の丑

土用の丑の日

一の丑

受付期間 2025年 7月18日(金)まで

二の丑

受付期間 2025年 7月30日(水)まで

ご予約
承り中
うなぎ



国産

特上うな重(8切) 3,800円(税込)

サイズ:175×92×40mm

上うな重(6切) 3,100円(税込)

サイズ:175×92×40mm

うな重(4切) 2,400円(税込)

サイズ:175×92×40mm



外国産

上うな重(8切) 3,100円(税込)

サイズ:175×92×40mm

うな重(6切) 2,500円(税込)

サイズ:175×92×40mm



国産

熱々うな重(8切) 4,300円(税込)

サイズ:210×140×75mm

熱々上うな重(6切) 3,600円(税込)

サイズ:210×140×75mm

熱々うな重(4切) 2,900円(税込)

サイズ:210×140×75mm



外国産

熱々上うな重(8切) 3,600円(税込)

サイズ:210×140×75mm

熱々うな重(6切) 3,000円(税込)

サイズ:210×140×75mm



国産

蒲焼(8切) ※タレ付 3,700円(税込)

サイズ:175×92×40mm

白焼(8切) ※しょう油・わさび付 3,700円(税込)

サイズ:175×92×40mm



ひつまぶし(6切)

サイズ:175×92×40mm

国産 3,300円(税込)

外国産 2,700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れます。
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ッと中はふっくら



5 時間厳守でお届けいたします

うなぎ専門店
うな勝

■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!



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