



和食の名店

贅否両論 監修別添タレ

数量
限定

炙り焼き製法

オンライン予約で

店舗予約で

早期予約で

200円引き

ファミマポイント

200円相当還元

お茶

無料引換券付き

① 上 鹿児島県産
うなぎ蒲焼重

2,639円(税込2,850円)

別添:タレ・山椒

容器サイズ(約):

幅19.8×奥行11.2×高さ5.6cm

特定原材料



小麦 卵

※上記価格は通常予約

【6/30(月)午前10:01以降の予約】時の価格です。

こだわりの製法で仕上げた、
値ごろ感のある商品

「別添タレ」は和食の名店贅否両論の監修

うなぎの骨から抽出しただしに、
醤油とコクのある甘みを加え、うな
ぎ蒲焼重の美味しさを引き立てる
タレに仕上げました。是非、ご賞味
ください。

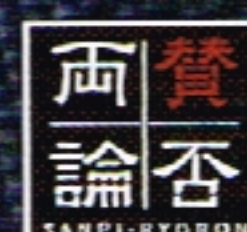
鹿児島県産※うなぎ、

こだわりの専門店製法

うなぎ

指定養殖場の、一年中安定
した水温の地下水で養殖※1 ③うなぎ蒲焼重、④うなぎ蒲焼と牛焼肉重、
⑦2種のうなぎ巻寿司を除く

※写真はイメージです。



和食の名店

贅否両論 監修別添タレ

数量
限定

炙り焼き製法

オンライン予約で

店舗予約で

早期予約で

200円引き

ファミマポイント

200円相当還元

お茶

無料引換券付き

② 特上 鹿児島県産
うなぎ蒲焼重

3,797円(税込4,100円)

別添:タレ・山椒

容器サイズ(約):

幅18.5×奥行13.1×高さ5.8cm

特定原材料



小麦 卵 乳成分

※上記価格は通常予約

【6/30(月)午前10:01以降の予約】時の価格です。

こだわりの製法で、
仕上げに炙り焼いて香ばしさを
加えた贅沢な味わい