

7月21日火は

土用の
丑の日

ITOKU

※写真はすべてイメージです。

夏の
元気!

ご予約
承り中

うなぎ

ドリームカードに
+100
ポイント

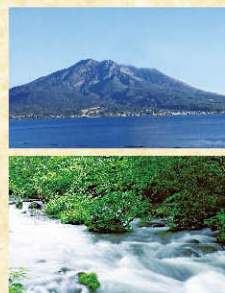
原料原産地：鹿児島県
国産うなぎ
長蒲焼き(養殖)

約 165g 特定原材料：小麦

1尾 本体価格 2,480円
(税込 2,679円)

霧島湧水が育んだ
鹿児島県産の良質うなぎを
備長炭で丹念に焼き上げました。

こだわりの4度焼き
特製のタレにつけて、焼き行程を
4度くり返す事でふっくら、
やわらかく仕上げました。
安心・安全の無添加のタレ
うなぎの美味しさを引き立てる
タレは無添加にこだわりました。



「旨い!」の
3つの理由
天然水育ちの
鹿児島県産うなぎ
温暖な気候と、シラス台地から
湧き出た清らかな水が
美味しいうなぎを育てます。

原産国：中華人民共和国
輸入うなぎ長蒲焼き
(養殖)特大

約 330g 特定原材料：小麦

1尾 本体価格 1,280円
(税込 1,383円)

蒸しと焼きの工程を
繰り返しふっくら柔らかな
食感に仕上げました!

ドリームカードに
+50
ポイント

ご予約
締切日

7/15水

お渡し日

7/20月・21火

ご予約のお申し込みはサービスカウンターにて承ります。

ご予約特典

商品ご予約で、
いとくドリームカードに
ポイントプレゼント! ▲このマークが目印!

ドリームカードに
+00
ポイント

