

7月20日(金)は、  
土用の丑の日!!

で決まり!

うなぎ

ながやまとつておきの

土用の丑の日は

ながやまの宮崎産うなぎは、  
鰻楽のうなぎを使用しています!!

鰻楽のうなぎは、宮崎県の提携養鰻場で育った  
安心・安全なうなぎを使用し、無着色のタレと  
炭火を使ってじっくり焼き上げています。

MANRAKU

鰻楽

創業以来、「本当の安心と品質」を  
追求し続ける鰻楽。鰻への強い愛情  
が本当に美味しいうなぎを育みます。



【品質検査】

宮崎県と鹿児島県の熟練した生産者が大切の  
育てた良質うなぎの中から、「肉質」「脂のり」  
などの美味しさにかかわる重要項目を検査し、  
選び抜いたものを原料に使用しています。

【焼き】

たまり醤油・本みりんから、コクのある味わいに  
仕上げた無着色の自慢のタレに漬けて焼く作業を  
4回繰り返して1尾1尾じっくり丹念に焼いています。



ご予約受付中!!

【鮮魚コーナー】  
【F-1】宮崎産

うなぎ蒲焼き特大

(約250g)  
(2~3人前)  
<1尾>

本体 **2,480**円  
(税込2,678円)

予約特典  
ししみスープ1袋  
ポイント100ポイント  
プレゼント!!

【鮮魚コーナー】  
【F-2】宮崎産

特選うなぎ重(松)

(1パック)  
本体 **1,580**円  
(税込1,706円)

予約特典  
ししみスープ1袋  
ポイント100ポイント  
プレゼント!!



ご予約締切

平成30年  
**7月15日(日)**  
まで

【惣菜コーナー】  
【D-1】鹿児島産  
うなぎ重

予約特典  
ポイント50ポイント  
プレゼント!!  
本体 **1,280**円  
(税込1,382円)

【惣菜コーナー】  
【D-2】中国産  
うなぎ重

予約特典  
ポイント30ポイント  
プレゼント!!  
本体 **798**円  
(税込861円)

受け渡し日  
**7月18日(水)**  
~ **7月21日(土)**

今年も  
やります!!

**7/20(金)**

11:00~18:00

店頭炭火焼  
焼きたて販売!!

※乙房店・三股駅前店・梅北店は対象外になります。  
◎店頭販売は、現金のみのお支払いとなります。  
◎ポイントにつきましてはクーポン券をお渡し致します。

※うなぎのご予約・ご注文に関しましては、ながやま各店の係員までお尋ねください。※掲載写真は一部イメージになります。