

ご予約承り中



- ・身のおっくら感
- ・鰻本家の味
- ・良質な脂の乗り
- ・皮の香ばしさ
- ・タレとの相性



7月21日(火)は土用の丑の日
旨い鰻で夏を乗り切る
綿半鮮魚バイヤーが5つの項目にこだわり
全国の鰻を食べ比べ行きついた渾身の逸品。

7月19日(日)までの

ご予約特典

日本食研
うなぎのたれ 63g



プレゼント!!

お申し込みは
サービスカウンターにて承ります。

お申込
締切日 **7月19日(日)**

商品お渡し日 **7月20日(月)・21日(火)**
※引渡し当日は、19時までにお受け取りください。

2020年 うなぎ申込書 (店舗控え)

お名前	商品お渡し日 7月20日(月)・21日(火)
様	午前・午後 時頃
ご住所 〒 -	
TEL () -	

No	商品名	本体価格	個数
【1】	鹿児島県産 うなぎ長蒲焼	1980円	コ
【2】	うなぎ重 ハーフ(鹿児島県産うなぎ使用)	1580円	コ
【3】	うなぎ重(鹿児島県産うなぎ使用)	2180円	コ
	合計		コ

代金はお申込受付時のお支払いをお願いします。
※商品のお渡し時には必ず予約注文書の「お客様控え」をご持参ください。
※写真と容器・内容が変更になる場合がございますのでご容赦下さい。
※ご予約はサービスカウンターにて承ります。
※お電話でのご予約はお受けできませんのでご了承ください。
※キャンセルの場合は、7月19日(日)までにご連絡をお願いいたします。
※ご記入頂きます個人情報は、ご予約商品引き渡しの目的以外に利用致しません。

2020年 うなぎ申込書 (お客様控え)

お名前	商品お渡し日 7月20日(月)・21日(火)
様	午前・午後 時頃
ご住所 〒 -	
TEL () -	

No	商品名	本体価格	個数
【1】	鹿児島県産 うなぎ長蒲焼	1980円	コ
【2】	うなぎ重 ハーフ(鹿児島県産うなぎ使用)	1580円	コ
【3】	うなぎ重(鹿児島県産うなぎ使用)	2180円	コ
	合計		コ

代金はお申込受付時のお支払いをお願いします。
※商品のお渡し時には必ず予約注文書の「お客様控え」をご持参ください。
※写真と容器・内容が変更になる場合がございますのでご容赦下さい。
※ご予約はサービスカウンターにて承ります。
※お電話でのご予約はお受けできませんのでご了承ください。
※キャンセルの場合は、7月19日(日)までにご連絡をお願いいたします。
※ご記入頂きます個人情報は、ご予約商品引き渡しの目的以外に利用致しません。