

七月二十八日(水)は
土用丑の日

うなぎ

土用は季節の変わり目で、気温の変化も激しく、身体が疲れやすくなります。昔から夏の土用には「う」のつく食べものを食べる習慣があり夏バテ防止のため、うなぎが食べられるようになったと言われています。

魚の 北辰

1F/サカナノホクシン TEL:309-7770

予約期間:7/27(火)まで



予約特典
うなぎ蒲焼
2,980円(税込3,219円)
ご購入のお客様、
お吸い物
付き

特大サイズ チルド 数量限定 国内産

うなぎ蒲焼(養殖) 1パック 2,980円(税込3,219円)

限定200串 国内産 うなぎ蒲焼串(養殖)(140g)

1串 2,380円(税込2,571円)

2串 4,680円(税込5,055円) 3串 6,980円(税込7,539円)

限定200本 国内産 うなぎ肝串(養殖)

5本 1,480円(税込1,599円)

3本 890円(税込962円) 1本 298円(税込322円)

販売期間:7/28(水)限り



暑い夏を乗り切るために、
スタミナたっぷりのうなぎを！

国内産 うな重

1パック 1,980円(税込2,139円)



見た目も華やかなさっぱりちらし。
中国産 うなぎさっぱりちらし

1パック 698円(税込754円)



限定200枚

国内産 うなぎ白焼(養殖)

1枚 2,480円(税込2,679円)

あったか価格のおまけ
日本酒

1F/ニホンイチ TEL:0120-0147-21

予約期間:本日7/22(木・祝)限り



国産 うなぎ長焼

約130g 1,750円(税込1,890円)

国産 うなぎ蒲焼(中串)

約100g 1,750円(税込1,890円)

国産 うな重(中)

1,850円(税込1,998円)

販売期間:7/24(土)~7/29(木)まで

品質にこだわった鰻を老舗のタレで蒲焼にしました。ゆっくり発酵・熟成させた醸造の「特級本醸造醤油」を使用。

予約特典
1商品購入の
お客様に1個
肝吸いプレゼント
お湯を注げば
本格的なうなぎの
肝入お吸い物



かぶ

2F/カットシ TEL:710-7636

予約期間:7/28(水)まで



テイクアウトOK

うなぎと
とんかつのコラボ!!
うなヒレ重
1人前 1,590円(税込)★



テイクアウトOK

とんかつ屋なのにうなぎを提供!
うな重 1人前 1,840円(税込)★

※テイクアウトとイトインでは価格が異なります。

販売期間:7/28(水)まで

すし 鮎子丸

2F/スシチョウシマル ミヤビ TEL:309-3003

予約期間:7/28(水)まで



テイクアウトのみ

うなぎ寿司セット
1セット 1,680円(税込)★



テイクアウトのみ

うなぎの押し寿司
1パック 1,080円(税込)★

販売期間:7/28(水)まで

TAKAGI FOODS

1F/タカギフーズ TEL:703-8129



夏バテ解消。
スタミナアップ!
蒲焼と
牛ステーキ重
1人前
980円
(税込1,059円)



蒲焼と牛めし重

1人前
980円
(税込1,059円)

販売期間:7/24(土)~7/28(水)まで

うなぎと一緒に 7/28(水)まで



「土用しじみは
腹薬(はらくすり)」
という言い伝えがあり
夏バテに役立ち、
昔から言われていて、
土用の丑の日に
食べられています。

KALDI

1F/ カルディコーヒーファーム
TEL:711-9677
たっぷり20食入りのお徳用
サイズです。



しじみのお味噌汁

1個 398円(税込429円)

北野エース

1F/ キタノエース TEL:375-8872
お湯を注ぐだけで本格的な
しじみおみそ汁の出来上がり。



キタノセレクション
しじみ味噌汁

1パック(4食入) 400円(税込432円)

こととや

1F/ コトヤ
TEL:375-8250

うなぎと梅干し。実は相性のいい組み合わせなんです。
うなぎのビタミンB1、梅干しのクエン酸は疲労回復に
効果的な栄養素です。



みやぶん味梅各種

1個(90g) 500円(税込540円)

北野エース

1F/ キタノエース
TEL:375-8872

サクランボや
野いちごの
フルーティーな
香り。
サンテロ
ピノ・ロゼ
1本(750ml)
1,250円
(税込1,375円)



おうちで簡単調理

7/28(水)まで

こととや

1F/ コトヤ
TEL:375-8250



ごはんまぶすだけ。
うな丼の素 1個(1人前)
400円(税込432円)