



ふくら

ほんもの嗜好
愛知一色産鰻の
うなぎ重

商品番号 **12** 愛知一色産鰻のうなぎ重

惣菜



バイヤーが現地で仕入れた
愛知一色産の
うなぎを使用
串打ちうなぎを
店内で焼上げ
中からじっくり
火を通すことで
余分な脂を落とし、
旨味を最大限に
引き出します。

鉄板巻上げ
自家製厚焼玉子入り
商品番号 **1** のみと
なります

昨年より大きな
うなぎを使用
昨年1尾 150g
↓
今年は1尾
160gに
※商品番号**1**は
1.5尾なので
240g



ほんものは
昨年を超える
さらに
ふくらみ食感
遠赤外線骨まで
じっくり火を通し、
身をふくらら焼上げます。



ヤオコーの
うなぎ

惣菜 **1**

予約限定品

愛知一色産原料使用
～うなぎ好きの為に～
愛知一色産鰻1.5尾
うなぎ 1人前 1パック

2,980円
(税込3,218.40円)

数量限定

+200P
くらし応援ポイント

うなぎ
たっぷり
1.5尾!

※深谷国済寺店・川島店・大宮上小町店・大宮宮原店・所沢松井店では取扱っておりません

今年の土用丑の日は **7/23** ±
ご予約締切日 **7/17** 日まで
お渡し日 **7/22** 金・**23** ±・**24** 日
ご予約はサービスカウンターにて
価格の表示は本体価格と税込価格を併記しております。
※写真は全てイメージです

※熊谷ニッソーモール店では予約を承っておりません

土用丑の日【お品書き】
うなぎとよく合うおいしさを並べて。 ※ご予約商品ではないです



【お惣菜商品はできたてをお渡しします】

ご予約お引取り時間の30分前以内でお作りします。
※「ご6時までのお引取り」ご予約に限りです

表紙の商品はこちら

うなぎ
たっぷり
1.5尾!

鉄板巻上げ自家製厚焼玉子入り



1 惣菜

予約限定品

愛知一色産原料使用
～うなぎ好きの為に～
愛知一色産鰻1.5尾うな重
1人前 1パック
2,980円
〔トレーサイズ〕
180mm×180mm
〈税込3,218.40円〉

+200P
くらし応援ポイント



うなぎ蒲焼 240g
ごはん重量 300g
※ごはんは白米になります

※深谷国済寺店・川島店・大宮上小町店・大宮宮原店・所沢松井店では取扱っておりません

うなぎ
まるごと
1尾!

2 惣菜

予約限定品

愛知一色産原料使用
愛知一色産鰻のうな重
1人前 1パック
1,980円
〔トレーサイズ〕
175mm×142mm
〈税込2,138.40円〉

+100P
くらし応援ポイント



うなぎ蒲焼 160g
ごはん重量 300g
※ごはんは白米になります

商品番号 12 「愛知一色産鰻のうな重」のおいしさのヒミツをウラ表紙にてご紹介!

鮮魚

地焼うなぎ

パリッと
香ばし



うなぎの旨みを
ぎゅっと濃縮

「蒸さずに」じっくり白焼きした後、
タレをのせて4回焼上げることで
コク深い味に仕上げます。



地焼うなぎの
おいしい食べ方

タレは流さず、そのままレンジで
温めてお召し上がりください。

3 鮮魚

予約限定品

三重県産原料使用
地焼うなぎ
長焼 1尾
1,980円
〔トレーサイズ〕
175mm×142mm
〈税込2,138.40円〉

+100P
くらし応援ポイント



ご予約締切日
7/17日 まで

お渡し日
7/22金・23土・24日

予約限定品
こちらの商品は
予約限定です。

数量限定
早期に予約終了する
場合がございます。

ご精算時にヤオコーカードを
ご提示ください。
※くらし応援ポイントは
事後加算できません

ご予約はサービスカウンターにて
価格の表示は本体価格と税込価格を併記しております。
※写真は全てイメージです
※熊谷ニッソーモール店では予約を承っておりません



詳しくは動画でも
ご紹介