

おそうざい  
コーナー

# うなぎ蒲焼

三河一色で育てられた鰻を  
富士愛鷹山系地下水を使用し  
静岡の鰻工房にてじっくり  
丹念に仕上げました。

※うなぎ蒲焼は数に限りがありますのであしからずご了承ください。

「平和堂こだわりの」  
**三河一色産**

●大<養殖> 1尾約156g~185g  
56001 1尾入 **1,980円**  
(参考税込2,139円)  
●中<養殖> 1尾約135g~155g  
56002 1尾入 **1,780円**  
(参考税込1,923円)  
ネット割5%引き 本体 **1,880円** (参考税込2,031円)  
ネット割5%引き 本体 **1,690円** (参考税込1,826円)

## うなぎ重

王道の一番人気!

ボリューム満点!

56003 愛知県三河一色産うなぎ使用  
丸ごと1尾うなぎ重  
1パック 本体 **2,880円**  
(参考税込3,111円)  
ご予約特典対象商品

お手頃サイズ!

56004 愛知県三河一色産うなぎ使用  
うなぎ重 (うなぎ2/3尾入)  
1パック 本体 **1,980円**  
(参考税込2,139円)  
ご予約特典対象商品

56005 愛知県三河一色産うなぎ使用  
うなぎ重 (うなぎ1/2尾入)  
1パック 本体 **1,580円**  
(参考税込1,707円)  
ご予約特典対象商品

## ちらし寿司

店内でうなぎを  
炙り香ばしく!

56006 愛知県三河一色産うなぎ使用  
炙りうなぎまぶし  
ちらし寿司  
1パック(約2~3人前)  
直径約20cm  
本体 **2,780円**  
(参考税込3,003円)  
ご予約特典対象商品

近江牛とうなぎ巻がたのしめる!

56007 愛知県三河一色産うなぎ使用  
炙りうなぎ上巻&近江牛肉巻  
1パック 本体 **1,880円**  
(参考税込2,031円)  
ご予約特典対象商品

うなぎ巻が堪能できる!

56008 愛知県三河一色産うなぎ使用  
炙りうなぎ寿司&うま玉上巻  
1パック 本体 **2,180円**  
(参考税込2,355円)  
ご予約特典対象商品

## 近江牛たっぷり!

56009  
近江牛の牛めし  
1パック 本体 **1,480円**  
(参考税込1,599円)  
ご予約特典対象商品

## 店内手づくり仕上げ!

56010  
手づくりおはぎ  
(土用餅)あん  
1パック4コ入 本体 **498円**  
(参考税込538円)

### 京料理 宮前



滋賀県近江八幡市、風情豊かな八幡堀に店を構え七十余年の歴史を持つ「京料理 宮前」。近江八幡のブランド野菜「水郷野菜」や、滋賀の名産食材を使用し、滋賀で食す京料理として歴史と新しさが融合した会席料理をお楽しみいただける料亭です。

こだわり

- ・お渡し前日活メ鮮度抜群  
お渡し前日にさばき、鮮度抜群の活メうなぎ
- ・備長炭でふっくら&香ばしく  
日本三大備長炭のひとつである日向備長炭を使用し、丁寧に手焼き
- ・継ぎ足し秘伝のタレ  
創業当時から受け継ぐ、鰻の骨で取った出汁の深い旨み
- ・肝焼き付き満足セット  
うなぎ本来の旨みを引き立てる自慢の肝焼き付き

限定50尾

56011 原料原産地名:愛知県産  
京料理 宮前  
三河産うなぎ蒲焼  
(養殖) 1尾入 約280g  
本体 **6,980円**  
(参考税込7,539円)  
ネット割対象外

限定1000尾

56019 原料原産地名:愛知県三河一色産  
艶鰻うなぎ蒲焼  
(養殖・解凍) 1尾 190g~215g  
1尾入 本体 **2,580円**  
(参考税込2,787円)  
ネット割5%引き 本体 **2,450円**  
(参考税込2,646円)

「艶鰻」うなぎは、身が厚く  
柔らかく、脂のりが良いのが特徴です。

三河一色産  
「艶鰻」うなぎ

活うなぎを蒸しを入れず  
直火で手焼きした関西焼を  
ご賞味ください

五郎藤

店頭承り  
ネット承り 7/12日 まで

限定1000尾

56020 原料原産地名:愛知県産  
手焼うなぎ蒲焼  
(養殖) 1尾 約280g 1尾入  
本体 **3,980円**  
(参考税込4,299円)  
ネット割5%引き 本体 **3,780円**  
(参考税込4,083円)

技が織りなす極上の蒲焼  
活うなぎを串だし表面は炭直火、  
中は伝熱で焼き上げました。

限定250尾

56021 原料原産地名:愛知県産  
手焼炭火焼うなぎ蒲焼  
(養殖・解凍) 1尾 約160g 1尾入  
本体 **2,980円**  
(参考税込3,219円)  
ネット割5%引き 本体 **2,830円**  
(参考税込3,057円)

※写真はイメージです。

原料原産地名:鹿児島県産  
うなぎ蒲焼(姿) (養殖・解凍) 1尾 236g~260g

56012 1尾入 本体 **2,780円**  
(参考税込3,003円)  
ネット割5%引き 本体 **2,640円**  
(参考税込2,852円)

56013 2尾入 本体 **5,500円**  
(参考税込5,940円)  
ネット割5%引き 本体 **5,220円**  
(参考税込5,638円)

230g以上の大型サイズ

鹿児島県産うなぎ蒲焼は「切身」「スライス」の加工サービスを承ります。

56014 1尾入(養殖・解凍) 本体 **2,780円**  
(参考税込3,003円)  
ネット割5%引き 本体 **2,640円**  
(参考税込2,852円)

56015 2尾入(養殖・解凍) 本体 **5,500円**  
(参考税込5,940円)  
ネット割5%引き 本体 **5,220円**  
(参考税込5,638円)

切身 併用に1尾を6切にカット

56016 1尾入(養殖・解凍) 本体 **2,780円**  
(参考税込3,003円)  
ネット割5%引き 本体 **2,640円**  
(参考税込2,852円)

56017 2尾入(養殖・解凍) 本体 **5,500円**  
(参考税込5,940円)  
ネット割5%引き 本体 **5,220円**  
(参考税込5,638円)

ひつまぶし用に  
スライス 細かくスライス(1尾22切カット)

食べ方を楽しむセット品

1杯目はどんぶり!  
2杯目は薬味をのせて!  
3杯目はお茶漬で!

56018 食べ方3種うなぎの  
味わいひつまぶしセット  
1尾分(切身2切・スライス16切)  
(養殖・解凍) 本体 **3,080円**  
(参考税込3,327円)  
ネット割5%引き 本体 **2,920円**  
(参考税込3,154円)

鮮魚  
コーナー

「平和堂こだわりの」  
**鹿児島県産**  
鹿児島県産の「鰻師の蒲焼」は平和堂提携養鰻場にて  
無投薬で育てた安全安心のうなぎです。