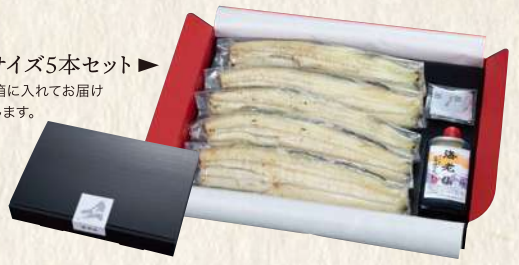
浜名湖

浜名湖産 仙のうなぎ


極サイズ5本セット►
化粧箱に入れてお届けいたします。

浜名湖産

仙のうなぎ 白焼

厳選された1尾約150～182g「極（きわみ）」と約116～139g「雅（みやび）」の特大肉厚うなぎを調理しました。白焼きは調味料をつけずに炭火でじっくり焼き上げたうなぎです。素材の味に自信があるからこそお薦めできる逸品です。お酒の共に、至極の味をわさびや山椒でお召し上がりください。

極（きわみ） 1尾 150～182g

商品番号	商品名	価格（税込）
41002	白焼 極 2本（タレ115g×1本・山椒入り）	5,800円
41003	白焼 極 3本（タレ115g×1本・山椒入り）	8,500円
41004	白焼 極 4本（タレ250g×1本・山椒入り）	11,500円
41005	白焼 極 5本（タレ250g×1本・山椒入り）	14,000円

賞味期限 冷凍 6ヶ月 解凍後 2週間

雅（みやび） 1尾 116～139g

商品番号	商品名	価格（税込）
42002	白焼 雅 2本（タレ115g×1本・山椒入り）	4,900円
42003	白焼 雅 3本（タレ115g×1本・山椒入り）	7,200円
42004	白焼 雅 4本（タレ250g×1本・山椒入り）	9,600円
42005	白焼 雅 5本（タレ250g×1本・山椒入り）	11,900円

賞味期限 冷凍 6ヶ月 解凍後 2週間


極サイズ3本セット►
化粧箱に入れてお届けいたします。

浜名湖産

仙のうなぎ 蒲焼

他では味わえない圧倒的なふわふわ食感は、豊かな自然に育まれた浜名湖産のうなぎです。
食欲をかき立てるじっくり炙った炭火の風味です。

極（きわみ） 1尾 150～182g

商品番号	商品名	価格（税込）
41112	蒲焼 極 2本（タレ115g×1本・山椒入り）	6,000円
41113	蒲焼 極 3本（タレ115g×1本・山椒入り）	8,800円
41114	蒲焼 極 4本（タレ250g×1本・山椒入り）	12,000円
41115	蒲焼 極 5本（タレ250g×1本・山椒入り）	14,500円

賞味期限 冷凍 6ヶ月 解凍後 2週間

雅（みやび） 1尾 116～139g

商品番号	商品名	価格（税込）
42112	蒲焼 雅 2本（タレ115g×1本・山椒入り）	5,100円
42113	蒲焼 雅 3本（タレ115g×1本・山椒入り）	7,500円
42114	蒲焼 雅 4本（タレ250g×1本・山椒入り）	10,000円
42115	蒲焼 雅 5本（タレ250g×1本・山椒入り）	12,400円

賞味期限 冷凍 6ヶ月 解凍後 2週間

浜名湖産

仙のうなぎ 蒲焼・白焼セット


極サイズ3本セット▲
化粧箱に入れてお届けいたします。


極サイズ2本セット▲
化粧箱に入れてお届けいたします。

極（きわみ） 1尾 150～182g

商品番号	商品名	価格（税込）
41502	蒲白セット 極 2本（蒲焼1本・白焼1本・タレ115g×1本・山椒入り）	5,900円
41503	蒲白セット 極 3本（蒲焼2本・白焼1本・タレ115g×1本・山椒入り）	8,700円

賞味期限 冷凍 6ヶ月 解凍後 2週間

雅（みやび） 1尾 116～139g

商品番号	商品名	価格（税込）
42502	蒲白セット 雅 2本（蒲焼1本・白焼1本・タレ115g×1本・山椒入り）	5,000円
42503	蒲白セット 雅 3本（蒲焼2本・白焼1本・タレ115g×1本・山椒入り）	7,300円

賞味期限 冷凍 6ヶ月 解凍後 2週間


※写真はイメージです。

仙のうなぎの山椒煮

白焼きにした浜名湖仙のうなぎを秘伝のタレでじっくり炊き上げました。

商品番号 26301

仙のうなぎの山椒煮 ◆50g 700円

賞味期限 冷凍 6ヶ月 解凍後 2週間



ギフト用木箱、風呂敷をご用意しております

いつもお世話になっている方への感謝の想いを伝える、特別なギフト用木箱と風呂敷をご用意しております。ご入用の方は、ご注文の際にお知らせください。



ギフト用木箱 500円
※箱は2～5本入りに対応しています。
※本数に応じて箱の大きさが変わります。



ギフト用風呂敷 150円
※色はピンクまたは紫色でご用意しております。
※ご自宅用風呂敷はたたんだ状態で同梱させていただきます。

表示価格は税込価格です。

※うなぎの価格については、相場の変動により予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。
※パッケージは断りなく変更になる場合もございます。 ※数に限りがございます。

【お電話】 送信無料 0120-817-081

【FAX】 送信無料 0120-711-892

【仙のうなぎHP】

伝統を守り
進化を続け
幸福を届ける
新ブランド

浜名湖うなぎ

販売ページは
こちらから