

※写真は全てイメージです。



鹿児島県産
粹を尽くしたうなぎ
使用

育成・製法・味付にこだわった
鹿児島県産うなぎを、しょうゆ、みりん、
砂糖、でん粉のみで仕上げた
タレを使用し焼き上げました。



数量限定
100
パック

400
ボーナス
ポイント

早得
さらに
200
ポイント

8
鹿児島産うなぎ重
1パック 本体価格 **3,980円**
(税込4,298円)

お渡し日当日にお召し上がりください。

九州産黒毛和牛の
もも肉を使用した牛めしと、
うなぎの二種を盛り合わせた弁当です。

大海老を3本のせた天重。
ライフオリジナルのあご入りだしの
効いたタレを掛けました。



9
九州産黒毛和牛めし&うなぎ重 (中国産)
1パック 本体価格 **1,980円**
(税込2,138円)

10
大海老三本天重
1パック 本体価格 **1,180円**
(税込1,274円)

お渡し日当日にお召し上がりください。

お渡し日当日にお召し上がりください。

寿司

セントラルスクエア東比嘉ガーデンプレイス店では
取り扱いがございません。
釜炊きた、ふっくらやわらかな
活メ穴子を使用した、巻寿司、
にぎり寿司の盛り合わせです。



11
活メ釜炊き煮穴子寿司づくし
1パック 本体価格 **1,680円**
(税込1,814円)

お渡し日当日にお召し上がりください。

ご予約承り期間 2023年6月1日(木)▶7月17日(月)20時まで
早期予約特典 2023年6月1日(木)▶7月2日(日)20時まで

商品お渡し日
2023年7月28日(金)▶7月30日(日)

お申込み、お引き渡しはサービスカウンターにて承ります。詳しくは売場係員におたずねください。
ご予約期間を過ぎたキャンセル、及びお申込み内容の変更についてはお受けできません。

●お電話でのご予約は承っておりません。 ●ご注文は、お早めにお申込みください。万一届切りの際はご容赦ください。 ●お申込みの際に代金を頂戴いたします。
●商品はお申込み店舗にてお渡しになります。 ●商品内容は、一部写真と異なる場合がございます。 ●ご予約特典のポイントは、ご予約商品のお会計時、お申込み店舗にて進呈となります。
●ご予約特典のポイントは、他のポイント倍付サービス対象外です。 ●レジ袋・紙袋は有料となります。
※お客様からいただいた個人情報は、商品のお渡し・本件に関するご連絡等に利用させていただきます。
尚、お客様の個人情報をお客様の同意を得ることなく、業務委託以外の第三者に開示及び提供することはありません。(法令等により開示を求められた場合を除く)
お客様の個人情報は、弊社にて責任を持って管理させていただきます。

品川御殿山店、東五反田店、本郷三丁目駅前店、BIO-RAL吉祥寺マルイ店、BIO-RAL下北沢駅前店、BIO-RAL新宿マルイ店、BIO-RAL/パルコヤ上野店、BIO-RAL有明ガーデン店では
これらの商品は取り扱いしていません。

掲載価格は本体価格(税抜)と
消費税を含む税込価格を併記しております。



鹿児島県で
粹を尽くして育てた
こだわりのうなぎ



7月30日(日)は
土用の丑
の日

※写真はイメージです。

ご予約承り期間 2023年7月17日(月)20時まで

ライフのポイントカード会員様限定ご予約特典
対象商品には **ボーナスポイントプレゼント**
※ボーナスポイントは他のポイント倍付サービスの対象外です。※右のマークのポイントは一例です。

早得!!
早期予約特典 2023年6月1日(木)▶7月2日(日)20時まで

◀このマークが目印です
※左のマークの
ポイントは一例です。

※写真は全てイメージです。

※写真は全てイメージです。

育成・製法・味付にこだわり。

鹿児島県産

粹を尽くしたうなぎ

「粹を尽くす」とは
極めて優れたものを選んでることを意味し、
育成・製法・味付にこだわったうなぎです。

粹を尽くした
育成



鹿児島のミネラル豊富な地下水を使い育成。
高濃度酸素方式を活用し、水質・温度・
酸素濃度を科学的に分析・管理することで、
身質が良いうなぎに育てました。

粹を尽くした
製法



旨みを凝縮させる6度焼き製法で
焼き上げています。

粹を尽くした
味付



しょうゆ、みりん、砂糖、でん粉だけで
作ったこだわりのタレを使用。



鹿児島県産
無投薬で育てたうなぎ
うなぎ

100 ポーナスポイント

早得 さらに100 ポイント

5 冷蔵

鹿児島県産
無投薬で育てたうなぎ長焼

1尾 (115g) 本体価格 **2,380円**
(税込2,570円)

消費期限: お渡し日から3日間 / 冷蔵で保存



鹿児島県産
無投薬で育てたうなぎ
うなぎ

6 冷蔵

鹿児島県産
無投薬で育てたうなぎ白焼
(真空)

1尾 (115g) 本体価格 **2,980円**
(税込3,218円)

賞味期限: お渡し日から48日間 / 冷蔵で保存



無投薬で育てたうなぎを
蒸さずに焼き上げました。
外側はパリッと香ばしく、
中はふっくら。

7 冷蔵

鹿児島県産
無薬地焼きうなぎ長焼

1尾 (135g) 本体価格 **2,580円**
(税込2,786円)

消費期限: お渡し日から3日間 / 冷蔵で保存

鹿児島のミネラル豊富な地下水で育てたうなぎを使用。
しょうゆ、みりん、砂糖、でん粉のみで仕上げたタレを使用し、
こだわりの6度焼きで焼き上げました。

鹿児島県産 粹を尽くしたうなぎ長焼

1 冷蔵 2 冷凍

200 ポーナスポイント

早得 さらに150 ポイント

1尾 (115g) 本体価格 **2,280円**
(税込2,462円)

3 冷蔵

300 ポーナスポイント

早得 さらに200 ポイント

大1尾 (185g) 本体価格 **3,280円**
(税込3,542円)

消費期限: お渡し日から3日間 / 冷蔵で保存
※冷蔵のみの扱いです。



鹿児島県産
無投薬で育てたうなぎ
うなぎ

100 ポーナスポイント

早得 さらに100 ポイント

4 冷蔵

鹿児島県産
粹を尽くしたうなぎ長焼(真空)

1尾 (115g) 本体価格 **2,580円**
(税込2,786円)

消費期限: お渡し日から48日間 / 冷蔵で保存

鹿児島のミネラル豊富な地下水で育てたうなぎを使用。
しょうゆ、みりん、砂糖、でん粉のみで仕上げた
タレを使用し、こだわりの6度焼きで焼き上げました。