

こだわりのうな重



本醸造醤油を使用した  
こだわりのたれと  
炭火で香ばしく焼き上げた  
鹿児島産特大うなぎを使用した  
予約ならではのうな重です。



400  
ポイント  
+ 早期予約  
100  
ポイント

09  
鹿児島産  
特大うなぎ1匹盛りうな重  
1パック  
たれ・山椒付  
小麦・卵

本体価格 **3,980円**  
(税込4,298円)  
※写真はイメージです。



250  
ポイント  
+ 早期予約  
100  
ポイント

10  
鹿児島産  
特大うなぎのうな重  
1パック  
たれ・山椒付  
小麦・卵

本体価格 **2,580円**  
(税込2,786円)  
※写真はイメージです。

早期ご予約特典: 2023年6月30日(金)より7時までにご予約でさらに100ボーナスポイントプレゼント + 早期予約100ポイント

ご予約承り期間 **7月21日(金)より7時まで** 商品お渡し日 **2023年7月28日(金)~7月30日(日)**

※本パンフレット掲載商品のアレルギーは特定原材料7品目を表示しております。

# 国産 うなぎ

パリッと香ばしく、  
身はふっくら柔らかい。  
じっくり焼き上げた  
夏の贅沢をお届けします。

7月30日(日)は  
土用の丑



※写真はイメージです。



ご予約特典	ライフのカード会員様限定 <b>240~600</b> ボーナスポイントプレゼント <small>※ボーナスポイントは、他のポイント倍付けサービス対象外です。 ※右記はマークの一例です。</small>	<b>240</b> ポイント + 早期予約 100 ポイント
早期ご予約特典	<b>6月30日(金)</b> より7時までにご予約で <b>100</b> ボーナスポイントプレゼント <small>※ボーナスポイントは、他のポイント倍付けサービス対象外です。 ※右記はマークの一例です。</small>	

※本パンフレット掲載商品のアレルギーは特定原材料7品目を表示しております。

近畿圏版



株式会社  
創業大正十五年

**五郎藤**

堺名物  
**五郎藤のかばやきうなぎ**

大阪堺の老舗うなぎ店「五郎藤」の蒸しのいれない手焼き手法で一尾一尾丁寧に手焼きした関西焼のうなぎです。当店のうなぎは昔ながらの伝統にもとづき、素材の選別に始まり、職人が開き、串打ち、焼き上げをおこない、たんねんに作り上げた商品です。



うなぎづくりの誇りと  
食文化を未来につなぐ

脂ののった大型サイズのうなぎを出荷日当日に、熟練の職人が1尾1尾丁寧に焼き上げて、冷凍せずにそのまま出荷しています。うなぎ本来の旨味とふっくらした食感をお楽しみください。



01 愛知産 五郎藤 朝焼き手焼きうなぎ蒲焼 特大  
1尾約220g うなぎたれ付  
小麦  
350ポイント + 早期予約100ポイント  
本体価格 **3,580円**  
(税込3,866円)  
※写真はイメージです。



02 愛知産 五郎藤 手焼きうなぎ蒲焼 大  
1尾約150g うなぎたれ付  
小麦  
240ポイント + 早期予約100ポイント  
本体価格 **2,380円**  
(税込2,570円)  
※写真はイメージです。

03 愛知産 五郎藤 手焼きうなぎ白焼 大  
1尾約150g うなぎたれ付  
小麦  
250ポイント + 早期予約100ポイント  
本体価格 **2,580円**  
(税込2,786円)  
※写真はイメージです。

MANRAKU  
**鰻楽の蒲焼**  
ライフが会った美味しいうなぎ蒲焼

4つの美味しさの秘密

- 1/ 南九州育ちのうなぎたち  
宮崎県・鹿児島県大隅地区の温暖な気候と、豊富な地下水でうなぎを育てています。
- 2/ 品質を徹底追及  
お届けする蒲焼は、製造した日からの生産者のどの生魚のうなぎを使用したのかまでトレースできます。
- 3/ うなぎの焼きへのこだわり  
炭火とバーナーを併用し、こだわりのたれでしっかりと焼くのが美味しさのひみつです。
- 4/ 美味しいうなぎかを判断する、3回の試食  
うなぎの池上げ前、蒲焼製造前、製品完成後の3カ所で味、肉質、脂などの5項目で試食検査も実施し、品質確認をしています。

乾燥グアバ葉を配合した特殊な銅を使用し、質の良い脂肪を持ちながら特有の臭みを軽減させるように育てたうなぎです。



05 宮崎産 鰻楽 ハーブうなぎ蒲焼 大  
1尾約150g たれ・山椒付  
小麦  
240ポイント + 早期予約100ポイント  
本体価格 **2,380円**  
(税込2,570円)

06 宮崎産 鰻楽 ハーブうなぎ蒲焼 特大  
1尾約200g たれ・山椒付  
小麦  
300ポイント + 早期予約100ポイント  
本体価格 **2,980円**  
(税込3,218円)

杉板の上じっくり焼き込んだうなぎを乗せて真空パックした、高級感あふれる商品です。



04 愛知産 うなぎ蒲焼 (殿様焼) 大  
1尾約155g たれ・山椒付  
小麦  
300ポイント + 早期予約100ポイント  
本体価格 **2,980円**  
(税込3,218円)

清流矢作川の表流水を使用し養殖された良質うなぎをじっくりと焼き上げ、癖のないサラッとしたたれで昔ながらの専門店風に仕上げた無凍結うなぎです。



07 愛知産 活うなぎ蒲焼 大  
1尾約155g たれ・山椒付  
小麦  
300ポイント + 早期予約100ポイント  
本体価格 **2,980円**  
(税込3,218円)



堺名物五郎藤のかばやきうなぎ大阪堺の老舗うなぎ店「五郎藤」の蒸しのいれない手焼き手法で一尾一尾丁寧に手焼きした関西焼のうなぎです。蒲焼をうなぎに、刻みはご飯と混ぜてひつまぶし風に、肝はお吸い物に入れてご賞味ください。

08 愛知産 五郎藤 うなぎ食べ尽くしセット  
1セット  
小麦  
600ポイント + 早期予約100ポイント  
本体価格 **5,980円**  
(税込6,458円)  
※写真はイメージです。

\*うなぎのg表記は実際の商品と多少前後する場合がございます。予めご了承ください。 \*本パンフレット掲載商品のアレルギーは特定原材料7品目を表示しております。

**早期ご予約特典**  
2023年6月30日(金)より7時までにご予約で  
さらに**100**ボーナスポイントプレゼント  
+ 早期予約100ポイント  
※ボーナスポイントは、他のポイント倍付けサービス対象外です。※右記はマークの一例です。

店頭のお申込み、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。ご予約期間を過ぎるキャンセル、及びお申込み内容の変更についてはお受けできません。  
原材料の入荷状況等により、内容を一部変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。  
●お電話、ホームページ上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。万一品切れの際はご容赦ください。●商品はお申込み店舗にてお渡しとなります。●一部、お取り扱いのない店舗がございます。●お申込みの際に代金を頂戴いたします。●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、お申込み店舗にて付与となります。●ご予約特典のポイントは、他のポイント付サービス対象外です。●国産米を使用しております。●受付時間は店舗によって異なります。詳しくはサービスカウンターにおたずねください。●LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC JCBカード)とLaCuCaの併用はできません。  
●お客様から頂いた個人情報は、商品のお渡し、本件に関する諸連絡等に利用させていただく場合がございます。尚、お客様の個人情報をお客様の同意を得ることなく、業務委託先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。  
価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。店内飲食される場合、税率が異なりますので、税込価格が異なります。