



数量限定
100
パック

育成・製法・味付にこだわった
鹿児島県産うなぎを
贅沢に1尾使用したうなぎ重です。

400
ボーナス
ポイント

早得
6月30日(日)まで
+200
ポイント

6
鹿児島県産〔無投薬〕
粹を尽くしたうなぎ重
1パック 本体価格 **3,780円**
うなぎ1尾 (200g) (税込4,082円)

お渡し日当日にお召し上がりください。



鹿児島県産の無投薬で育てたうなぎと
山形県産の牛めしを
組み合わせたお重です。

200
ボーナス
ポイント

早得
6月30日(日)まで
+100
ポイント

7
鹿児島県産
無投薬のうなぎ重&山形県産牛めし重

1パック 本体価格 **2,580円**
うなぎハーフ (70g) (税込2,786円)

お渡し日当日にお召し上がりください。



大海老を3本のせた天重。
ライフオリジナルのたしの効いた
タレを掛けました。

8
大海老三本天重
1パック 本体価格 **980円**
(税込1,058円)

お渡し日当日にお召し上がりください。



鹿児島県産の
無投薬で育てたうなぎを、
贅沢に1尾使用した
棒寿司です。

200
ボーナス
ポイント

9 冷蔵
鹿児島県産〔無投薬〕
粹を尽くしたうなぎの棒寿司
1パック 本体価格 **2,980円**
うなぎ1尾 (140g) (税込3,218円)

お渡し日当日にお召し上がりください。

セントラルスクエア恵比寿ガーデンプレイス店では取り扱いがございません。

※写真は全てイメージです。



BIO-RALの
こだわりうなぎ登場

「粹を尽くす」とは

極めて優れたものを選んでいることを意味し、
育成・製法・味付にこだわったうなぎです。

ご予約
中

7月24日(水)
土用の丑の日

ライフの
うなぎ



※写真はイメージです。

ご予約
承り期間 2024年6月1日(土)▶7月15日(月)19時まで
早期
予約特典 2024年6月1日(土)▶6月30日(日)19時まで

商品お渡し日

商品番号 **1**～**5**：2024年7月22日(月)▶7月24日(水)
商品番号 **6**～**9**：2024年7月23日(火)▶7月24日(水)

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。
ご予約期間を過ぎてもキャンセル、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。万一品切れの節はご容赦ください。 ●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、業務委託以外の第三者に開示及び提供することはございません。(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。
※勝どきミッド店、品川御殿山店、東五反田店、本郷三丁目駅前店、ピオラル吉祥寺マルイ店、ピオラル下北沢駅前店、ピオラル新宿マルイ店、ピオラルパルコヤ上野店、ピオラル有明ガーデン店、ピオラル国立駅前店ではこちらの商品はありません。※セントラルスクエア恵比寿ガーデンプレイス店は別パンフレットでの展開となります。

掲載価格は本体価格(税抜)と消費税を含む
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。

ご予約
承り期間 2024年7月15日(月)19時まで

ライフのポイントカード会員様限定ご予約特典

100
ボーナス
ポイント

対象商品
には

※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。※左のマークのポイントは一例です。
◀このマークが目印です

早得!!

早得
6月30日(日)まで
+100
ポイント

◀このマークが目印です
※左のマークの
ポイント数は一例です。

早期予約特典

2024年6月1日(土)▶6月30日(日)19時まで

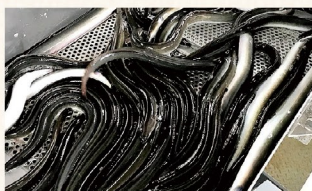
育成・製法・味付にこだわり。

鹿児島県産

【無投薬】 粋を尽くしたうなぎ

「粋を尽くす」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。

粋を尽くした**育成**



鹿児島のミネラル豊富な地下水を使い無投薬で育成。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。無投薬で健康に育てたうなぎは元気でえさを良く食べる。
だから、
"脂乗りが良く身厚"に育つ。

粋を尽くした**製法**



こだわりの6度焼き製法で焼き上げ。
だから、旨みをしっかり閉じ込め凝縮。
柔らかくふっくら焼き上げています。

粋を尽くした**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。
だから、
素材の味を引き立て、うなぎ本来の味が味わえます。



こだわりの
ポイントは
こちらから



BIO-RALは、ドイツ語「BIOLOGISCH (有機の)」と英語「NATURAL (自然)」からなる造語です。自然の恵みを気軽に取り入れて、心も体も健康で美しく、豊かな毎日を過ごしてもらいたいとの想いから名づけました。

Organic オーガニック

自然の恵みをいかした農作物や加工品。私たちはその価値をお伝えするとともにいつでも手にできる場を提供します。

Healthy ヘルシー

健康的な食生活が健全な体と心を育みます。私たちは、体にやさしい商品の品ぞろえや開発にも取り組みます。

Local ローカル

私たちは、その土地で培われたおいしさ、四季折々の実りに感謝し、自然の摂理に合った食生活を提案します。

Sustainability サステナビリティ

自然の恵みをこどもの代まで受け継いでいくために、循環型社会の実現、地球環境保持を目指します。



BIO-RAL鹿児島県産
【無投薬】粋を尽くしたうなぎ長焼

1 冷蔵
2 冷凍

250
ボーナス
ポイント
早得
6月30日(日)まで
+200
ポイント

1尾 (145g) 本体価格 **2,280円**
(税込2,462円)

1 冷蔵での受け渡し時 消費期限:お渡し日から3日間 / 冷蔵で保存
2 冷凍での受け渡し時 賞味期限:お渡し日から27日間 / 冷凍で保存

3 冷蔵

300
ボーナス
ポイント
早得
6月30日(日)まで
+200
ポイント

大1尾 (185g) 本体価格 **2,980円**
(税込3,218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。

BIO-RAL
鹿児島県産
【無投薬】粋を尽くしたうなぎ

100
ボーナス
ポイント
早得
6月30日(日)まで
+100
ポイント

4 冷蔵
BIO-RAL
鹿児島県産
【無投薬】粋を尽くしたうなぎ長焼(真空)

1尾 (125g) 本体価格 **2,480円**
(税込2,678円)

賞味期限:お渡し日から48日間 / 冷蔵で保存

BIO-RAL
鹿児島県産
【無投薬】粋を尽くしたうなぎ

100
ボーナス
ポイント

5 冷蔵
BIO-RAL
鹿児島県産
【無投薬】粋を尽くしたうなぎ白焼(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

おすすめレシピはこちらから ▼

うなぎの
ピリ辛炒め



うなぎの
薬味和え
サラダ

