



ライフが出会った美味しいうなぎ蒲焼

鯉楽の蒲焼



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。

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。

2. 品質を徹底追及

お届けする蒲焼は、製造した日からどの生産者のどの生簀のうなぎを使用したのかまでトレースできます。

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。

宮崎の有名店鯉楽のうなぎセットです。
長焼きうなぎ2尾と切身が5切入っています。
贈答用としても使える商品です。

08

九州産 鯉楽 うなぎ蒲焼・切身セット

1セット うなぎ蒲焼(九州産)2尾(計260g)
うなぎ切身(九州産)50g×5P
添付たれ×7P

たれ・山椒付

小麦

700
ポイント

早期予約
100
ポイント

本体
価格
6,980円
(税込7,538円)

宮崎の有名店鯉楽のうなぎセットです。
長焼きうなぎ2尾とごぼう入きざみうなぎが
5パック入っています。
贈答用としても使える商品です。

09

九州産 鯉楽 うなぎ蒲焼・ きざみうなぎセット

1セット うなぎ蒲焼(九州産)2尾(計260g)
ごぼう入きざみうなぎ(九州産)50g×5P
添付たれ×2P

たれ・山椒付

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)

乾燥グアバ葉を配合した特殊な餌を使用し、
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。

10

宮崎産 鯉楽 ハーブうなぎ 蒲焼 大

1尾 約150g

たれ・山椒付

小麦

本体
価格
2,380円
(税込2,570円)

11

宮崎産 鯉楽 ハーブうなぎ 蒲焼 特大

1尾 約200g

たれ・山椒付

小麦

本体
価格
2,980円
(税込3,218円)

早期ご予約特典: 2024年6月30日(日)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

ご予約
承り期間

7月15日(月・祝)より7時まで

商品
お渡し日

2024年 **7月22日(月)~7月24日(水)**

※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。

※お渡し時間はあさ10時~より7時までとさせていただきます。

国産

7月24日(水)は
土用の丑

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。

※写真はイメージです。



CENTRAL
SQUARE
LIFE

ご予約特典

ライフのカード会員様限定

230~700 ボーナスポイントプレゼント

※ボーナスポイントは、他のポイント倍付けサービス対象外です。 ※右記はマップの一例です。

早期ご予約特典

6月30日(日)

より7時までにご予約で

※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。

100 ボーナスポイントプレゼント

230
ポイント

早期予約
100
ポイント

※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。

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。

※写真はイメージです。

01

愛知産
五郎藤 朝焼き
手焼きうなぎ蒲焼
1尾 約200g
うなぎたれ付
小麦

特大

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)

02

愛知産 五郎藤
手焼きうなぎ蒲焼
1尾 約150g
うなぎたれ付
小麦

大

本体
価格

2,780円
(税込3,002円)

03

愛知産 五郎藤
手焼きうなぎ白焼
1尾 約150g
うなぎたれ付
小麦

大

本体
価格

2,980円
(税込3,218円)

こだわりのうなぎ重

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重です。

04

鹿児島産
特大うなぎ1匹盛りうなぎ重
1パック たれ・山椒付
小麦・卵

400
ポイント

+ 早期予約
100
ポイント

本体
価格

3,980円
(税込4,298円)

※写真はイメージです。

05

鹿児島産
特大うなぎのうなぎ重
1パック たれ・山椒付
小麦・卵

230
ポイント

+ 早期予約
100
ポイント

本体
価格

2,280円
(税込2,462円)

※写真はイメージです。

杉板の上に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。

06

愛知産
うなぎ蒲焼(殿様焼) 大
1尾 約155g
たれ・山椒付
小麦

本体
価格

300
ポイント

+ 早期予約
100
ポイント

2,980円
(税込3,218円)

※写真はイメージです。

清流矢作川の表流水を使用し養殖された良質な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

本体
価格

300
ポイント

+ 早期予約
100
ポイント

2,980円
(税込3,218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ゲンは特定原材料7品目を表示しております。

早期
ご予約特典

2024年6月30日(日)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

※ボーナスポイントは、他のポイント付けサービス対象外です。

+ 早期予約
100
ポイント

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。ご予約期間を過ぎてのキャンセル、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。

●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。