



鰻楽の蒲焼

ライフが会った
美味しいうなぎ蒲焼



鰻楽 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、製造した日からどの生産者のどの生簀(いけす)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。
※写真は約200gです。



宮崎の有名店鰻楽のうなぎです。
約240gの特大サイズのうなぎを使用しています。
化粧箱入りで贈答用としても最適な商品です。

07

九州産 鰻楽
うなぎ蒲焼 特大
1尾 約240g

たれ・山椒付

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)



08

宮崎産 鰻楽
ハーブうなぎ蒲焼 大
1尾 約150g

たれ・山椒付

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)



09

宮崎産 鰻楽
ハーブうなぎ蒲焼 特大
1尾 約200g

たれ・山椒付

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)

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お重です。



10

鹿児島産
特大うなぎ1尾盛りうな重
1パック たれ・山椒付



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)



11

鹿児島産
特大うなぎのうな重
1パック たれ・山椒付



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)

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。ご予約期間を過ぎでのキャンセル、及びお申込み内容の変更についてはお受けできません。掲載商品のアレルギーについては売場係員までおたずねください。写真は全てイメージです。

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、他のポイント倍付サービス対象外です。pontaポイントはライフのボーナスポイント対象外です。●掲載商品はチラシ等のセール対象外となります。●国産産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ておたずねください。

●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。

早期ご予約特典 | 2025年6月30日(月)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

2025年7月10日(木)より7時まで

商品
お渡し日

2025年7月17日(木)～7月19日(土)
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。

7月19日(土)は土用の丑

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。

※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

230～500ポイント ライフのボーナスポイントプレゼント

早期
ご予約特典

6月30日(月)
より7時までにご予約で

さらに

100ポイント ライフのボーナスポイントプレゼント

※ご予約特典・早期ご予約特典ともに各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。

特典マーク(一例)

230
ポイント
+
早期予約
100
ポイント

予約特典

早期
予約特典

近畿圏版



堺名物

五郎藤の
蒲焼うなぎ

大正15年創業

五郎藤



脂ののった特大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
当日焼き上げ！
手焼きうなぎ蒲焼 特大
1尾 約220g うなぎたれ付

本体
価格

3,580円
(税込 3,866円)

350
ポイント
+

早期予約
100
ポイント

堺名物『五郎藤』の蒲焼うなぎ
大阪・堺の老舗うなぎ店『五郎藤』の蒸しを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。

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

本体
価格

2,980円
(税込 3,218円)

300
ポイント
+

早期予約
100
ポイント

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

本体
価格

2,980円
(税込 3,218円)

300
ポイント
+

早期予約
100
ポイント

04 愛知産 五郎藤
うなぎ蒲焼・白焼セット
焼き肝入
うなぎ蒲焼(愛知産)1尾(約120g)
うなぎ白焼(愛知産)1尾(約120g)
焼き肝(国産)50g×1P、添付たれ×2P
うなぎたれ付

本体
価格

4,980円
(税込 5,378円)

500
ポイント
+

早期予約
100
ポイント

05 愛知産
活うなぎ蒲焼 大
1尾 約155g
たれ・山椒付

本体
価格

2,980円
(税込 3,218円)

300
ポイント
+

早期予約
100
ポイント

BIO-RAL

鹿児島県のミネラル豊富な地下水を使い、無投薬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。



06 ビオラル 鹿児島県産
粹を尽くしたうなぎ蒲焼 特大
1尾 約185g
たれ・山椒付

本体
価格

3,280円
(税込 3,542円)

320
ポイント
+

早期予約
100
ポイント

自然を感じるくらい、
もっと身近に

BIO-RALは素敵なナチュラルライフスタイルを通じて、
心もカラダも健康で美しく豊かな毎日を送ってもらいたいと願うスーパーマーケットです。
—BIO-RALが大切にしていること—

Organic オーガニック	Local ローカル
Healthy ヘルシー	Sustainable サステナブル

地球にやさしく、すべての人が健康にくらせる世の中をBIO-RALは目指します。

※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。※写真は全てイメージです。※お皿や小物は含まれません。