

2021年7月9日

株式会社ライフコーポレーション

7月28日（水）は土用の丑 ライフこだわりの「うなぎ」 予約販売受付中

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、土用の丑の「うなぎ」の予約販売を受付中です。

2021年度の予約販売商品は、近畿圏では大阪堺の老舗うなぎ店「五郎藤」の一尾一尾丁寧に手焼きした「愛知産 五郎藤手焼きうなぎ蒲焼」など13種類、首都圏では身厚で脂が乗った「鹿児島産 無投薬で育てた健康うなぎ長焼」など8種類を販売いたします。

ライフのポイントカード会員様には、ご予約特典としてボーナスポイントをプレゼントいたします。

<近畿圏>



ご予約受付締切：7月19日（月）19時
お渡し日：7月26日（月）～28日（水）

<首都圏>



ご予約受付締切：7月18日（日）
お渡し日：7月24日（土）～28日（水）

◆商品概要

【近畿圏 予約販売商品一例】

①愛知産 五郎藤手焼きうなぎ蒲焼



大阪堺の老舗うなぎ店「五郎藤」の蒸しの工程を入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。

	特大	中
価 格	2,980 円 (税込 3,218 円)	1,980 円 (税込 2,138 円)
ボーナス ポイント	300 ポイント	200 ポイント

②愛知産 五郎藤手焼きうなぎ白焼 大



昔ながらの伝統にもとづき、職人が開き、串打ち、焼き上げをおこなったうなぎ。

価 格	2,580 円 (税込 2,786 円)
ボーナスポイント	250 ポイント

③宮崎産 鰻楽 ハーブうなぎ蒲焼



乾燥グアバ葉を配合した餌を使用し、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。

	特大	大
価 格	2,580 円 (税込 2,786 円)	1,980 円 (税込 2,138 円)
ボーナス ポイント	250 ポイント	200 ポイント

④愛知産 うなぎ蒲焼（殿様焼）



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蒲焼き。

価 格	2,980 円 (税込 3,218 円)
ボーナスポイント	300 ポイント

⑤鹿児島産 特大うなぎ 1 匹盛りうな重



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県産特大うなぎを使用したお重。

価 格	2,980 円 (税込 3,218 円)
ボーナスポイント	300 ポイント

【首都圏 予約販売商品一例】

①鹿児島産 無投薬で育てた健康なうなぎ長焼



無投薬のえさを使用し、健康に育てた鹿児島産の肉厚なうなぎ。3年熟成の八本木樽醤油をベースにしたタレを使用し、焼きとタレ漬けを4回ずつおこなうことで、中までしっかりとタレが染み込み、香ばしくてふっくらとした長焼に仕上げました。

	大	中
価 格	2,980 円 (税込 3,218 円)	1,980 円 (税込 2,138 円)
ボーナス ポイント	250 ポイント	150 ポイント

②鹿児島産 無投薬で育てた健康なうなぎ重



水質、水温管理やエサにこだわり無投薬で育成された健康なうなぎのうなぎ重。数量限定商品。

価 格	3,980 円 (税込 4,298 円)
ボーナスポイント	300 ポイント

くうなぎ以外の商品も予約受付中！>

③活メ釜炊き煮穴子寿司丼



釜炊きした活メ穴子を贅沢に2尾使用した寿司の重もの。数量限定商品。

価 格	1,280 円 (税込 1,382 円)
ボーナスポイント	100 ポイント

④国産黒毛和牛の牛めし



脂のりがよく、柔らかな黒毛和牛を使用。煮たて玉葱は肉の旨みをさらに引き立てます。数量限定商品。

価 格	1,380 円 (税込 1,490 円)
ボーナスポイント	100 ポイント

【近畿圏 店頭販売商品一例】 ※店頭販売商品は予約販売しておりません

①鹿児島産うなぎ蒲焼 大

1,780 円（税込 1,922 円）

本醸造醤油を使用したこだわりのたれで素材の味を生かしたうなぎ。



②うなぎひつまぶし風ご飯

598 円（税込 645 円）

3 種類の食べ方ができる弁当。
まずはそのまま、次にわさびを付けて、最後に天つゆをかけるのがおすすめ。



③うなぎにぎり寿司 8 カン

598 円（税込 645 円）

うなぎを少しだけ食べたい方にもおすすめのにぎり。
お一人様用の「うなぎにぎり寿司 5 カン」もご用意。



【首都圏 店頭販売商品一例】 ※店頭販売商品は予約販売しておりません

①無投薬で育てた健康なうなぎ長焼（真空）

2,380 円（税込 2,570 円）

無投薬で健康に育てたうなぎは元気でよく食べるため、脂が乗り身厚でおいしい。



②鹿児島産無投薬で育てた健康なうなぎ重

1,580 円（税込 1,706 円）

鰻師が情熱を込めて品質管理したうなぎを使用したうなぎ重。



③うなぎまぶし御飯

498 円（税込 537 円）

茶飯の上にスライスしたうなぎを乗せ、いくらをちらしたうなぎまぶし御飯。



④うなぎまぶし飯&穴子天弁当

598 円（税込 645 円）

茶飯の上に錦糸玉子・うなぎ・いくらを乗せた彩り豊かなまぶし飯と、穴子やオクラの天ぷらがセットになった弁当。

