

6月25日(土)

ジョイフルカード
ポイント20倍



四万十産

うな重

1パック

2,000円(税込)

6月26日(日)

西田鮮魚店のみ

なみかカード
電子マネー支払い
ポイント20倍



1パック

2,000円(税込)

超う巻

7月23日は土用の丑の日。
西田鮮魚店でも予約の受付を行っておりますが、今年の鰻も脂が乗って美味しいです。

そしてやっぱり、鰻は炭火の焼きたてが最高に上手い。あの鼻に付く炭の香りと、パリッとした皮の食感、ホクホク熱々の鰻もう堪りません。店頭でもうな重の提供はしていますが、焼き立てを食べたいお客様に召し上がって頂きたいと思えます。

そこで西田鮮魚店は25・26日と、2日連続で鰻尽くしです。

25日は、焼き立ての鰻を器一杯に盛り付けた、一押しうな重の販売です。正直いきなりメインイベントです。

鰻を焼くのは私上西が担当させて頂きます。店舗内でも鰻を焼くなら上西さんと言われていますが、お客様やスタッフの方に助けて頂きながら毎年焼かせて頂いています。日の加減や鰻の焼き色等、気を付け丁寧に美味しい鰻を焼いて行きます。

炭焼き鰻のうな重は、頻繁に提供できる商品では無いので是非召し上がって下さいね。

26日は何と、鰻を半身まるっと使った超う巻。長さは鰻の長さそのまま、かなり鰻がはみ出しますが美味しくかぶり付いて頂きたい。

今週は梅雨らしくじめじめとした天気が続いていますが、夏のスタミナ食品の代表格、栄養満点の美味しい鰻を食べて頑張りましょう。

西田鮮魚店 上西 良幸



西田鮮魚店

☎72-5246

御用聞き便 (旧庄原市内はご自宅に配達)
専用番号 ☎090-7125-5489

2022年7月23日 土用の丑の日

厳選した「特大鰻」 四万十産

元気を贈る、

土用の丑の日。

最後の清流、四万十川の地下水を使い
健やかに育まれた最高品質の鰻を

丁寧にふっくら焼き上げました。

臭みがなくふんわりと柔らかい

大切な人に食べて欲しくなる、そんな鰻です。

宅配
お中元にも
最適

※産地証明済

四万十産「鰻」1尾 冷凍

特大サイズ 225g~【2~3人前】

3,500円(税込) 《川中醤油謹製》
・本格蒲焼きのたれ
・山椒・専用袋付

〆切までのご予約でアプリポイント2倍!

公式アプリのダウンロードはこちら➔



※アプリポイントは西田鮮魚店を除く店舗での実施です



宅配ご予約〆切...7月13日(水)
店舗受取ご予約〆切...7月15日(金)



宅配専用WEB予約

こちらのQRコードを読み取り、
専用のフォームで注文できます。

◆ 宅配は何尾でも全国一律
送料 900円(税込・クール代込み)
※北海道と沖縄をのぞく

西田鮮魚店

四万十産「鰻」

〈お客様控え〉

お名前	〈フリガナ〉		様	TEL	()	担当スタッフ (店舗) ()			
お店での 受け取り	尾	【お受取り 店舗】	【お受取 日時】	<input type="checkbox"/> 前日 22日(金) <input type="checkbox"/> 午前中(11時~) <input type="checkbox"/> 当日 23日(土) <input type="checkbox"/> 昼~夕方(17時まで) <input type="checkbox"/> その他(日) <input type="checkbox"/> 夕方17時以降~21時まで					
宅配	①	尾	様宛	小計	円	宅配料	円	着	日
	②	尾	様宛	小計	円	宅配料	円	着	日
	③	尾	様宛	小計	円	宅配料	円	着	日
鰻の合計	尾	鰻の合計金額		円	+ 宅配料 合計	円	= 総合計		円