



夏の「土用の丑の日」だけではなく、
季節ごとの「丑の日」にも。

2026年7月26日(日)も

栄養満点の鰻でスタミナチャージ!

土用の丑の日

はうな勝で



国産

特上うな重(8切) 3,900円(税込)
サイズ:175×92×40mm

上うな重(6切) 3,200円(税込)
サイズ:175×92×40mm

うな重(4切) 2,500円(税込)
サイズ:175×92×40mm

外国産

上うな重(8切) 3,200円(税込)
サイズ:175×92×40mm

うな重(6切) 2,600円(税込)
サイズ:175×92×40mm

国産

熱々うな重(8切) 4,400円(税込)
サイズ:210×140×75mm

熱々上うな重(6切) 3,700円(税込)
サイズ:210×140×75mm

熱々うな重(4切) 3,000円(税込)
サイズ:210×140×75mm

外国産

熱々上うな重(8切) 3,700円(税込)
サイズ:210×140×75mm

熱々うな重(6切) 3,100円(税込)
サイズ:210×140×75mm

国産

蒲焼(8切)※タレ付 3,700円(税込)
サイズ:175×92×40mm

白焼(8切)※しょう油・わさび付 3,700円(税込)
サイズ:175×92×40mm

ひつまぶし(6切)
サイズ:175×92×40mm

国産 3,400円(税込)

外国産 2,800円(税込)

ひもを引張って10分程度で熱々のうな重が召し上がり方
熱々うな重の召し上がり方

小分けのビニール袋は別料金となります。

5つの
こだわり

1 国産うなぎは宮崎産か鹿児島産を使用

2 お米は契約農家様による最適なお米を使用

3 タレは創業以来引き継いだ味を継承

4 仕上がりは表はカリッと中はふっくら

5 時間厳守でお届けいたします



〒750-0008
山口県下関市中町8-11

■ご注文・お問い合わせ
☎083-250-5433

うなぎ専門店 うな勝 検索
<http://shimonoseki-bentou.com>

■受付時間/9:00~18:00
■配送時間/10:00~19:00

■配達エリア(配達料無料)
※エリア以外の場所については要相談

5,000円~	本庁北部、本庁東部、 本庁西部
10,000円~	彦島、川中、勝山、安岡、 長府
30,000円~	王司、清末、吉見、内日

PayPay ご利用可能!

クレジットカード
お支払いOK!

ご予約はお届け希望時間の3時間前まで

Produced by カツモトフーズマーケット