

うなぎの名産地から、本場の絶品蒲焼を厳選してお届けします。



国産うなぎ

鰻

「愛知県」
一色産

うなぎ
中

創業明治33年
カネナカ



各250g
限定

ボリュームの
100g



愛知一色産うなぎの蒲焼 (湯せん)

申込番号 7750-25748 2袋 4,980円 (税込)

申込番号 7750-25749 4袋 8,960円 (税込)

● 1袋は100g(タレ10ml・山椒付き) ● 賞味期限／冷凍で2023年8月以降(タレは常温で8ヵ月 冷凍保存可) ● 原料産地／うなぎ(愛知県) ※養殖うなぎ使用
※うなぎの個体差により形・食感に違いがある場合があります。[アレルゲン小麦]

今年の土用の丑の日は7月23日(土)、8月4日(木)です。

稚魚から丁寧に養殖し、程良く脂ののった鰻を蒲焼にしました。

昭和四十四年創業の
老舗メーカー

九州産

株式会社
三洋薬品



各150g
限定



白焼きの一部の工程で備長炭を使用し、4度のタレ漬け・3度の焼きで、じっくりと仕上げました。

九州産うなぎの蒲焼 (湯せん)

申込番号 7750-25750	2袋	4,280円 (税込)
申込番号 7750-25751	4袋	7,680円 (税込)

● 1袋は100g(タレ10ml・山椒付き) [アレルゲン小麦]
● 賞味期限／冷凍で2023年10月以降(タレは常温で8ヵ月 冷凍保存可)
● 原料産地／うなぎ(九州産) [鹿児島県・宮崎県] ※養殖うなぎ使用
※うなぎの個体差により形・食感に違いがある場合があります。

うなぎ老舗メーカーのこだわり



1968年に創業の歴史ある三河一色の養鰻場「長坂養鰻場」の活鰻を使用。長坂養鰻場では1985年より養殖池の土壌改良に力を入れ、自然条件に近い環境下での鰻の養殖を行うことで、品質と味にこだわった、おいしくて安全な鰻を養殖しています。



明治33年創業の愛知県の老舗メーカー「カネナカ」にて、熟練の職人が一尾一手でさばっています。まず皮を焼き、焼き目を付けた後、身の部分を強火で白焼きにし、4度の焼きと4度のタレ漬けを行い、香ばしく仕上げます。最後にもう一度タレ漬けの仕上げをしています。焼きタレは、愛知県で製造したみりんとなまり醤油を使用し、濃厚な旨みを感じられる仕上がりになりました。



創業1930年「健康」と「美容」で皆様に寄り添う安心企業
三洋薬品HBC株式会社
〒550-0002 大阪府大阪市西区江戸堀1-22-38 三洋ビル6F
[三洋薬品HBC本店] <https://www.sanyo-hbc.com>

お申込み・お問合せはお気軽に ハロー サンヨー サンヨー 受付時間
0120-86-3434 平日/9:00~20:00
土日祝/9:00~18:00
FAX **0120-61-6136** 24時間受付
チラシ番号 **7750** J-DMJ
ファックスでご注文の際は、住所・氏名・電話番号・申込番号・商品名・数量をご記入の上、上記FAX番号まで送信願います。



浜名湖産

肉厚の身を江戸前仕立の仕上りで
香ばしく焼き上げました。

うなぎの
網焼き
活鰻
製



静岡県吉田町の地下水で清め、雑味を取り除いた活鰻を使用。熟練の職人が一尾一尾手作りで背開きにさばき、日々継ぎ足される焼きダレで漬焼しています。



各150円
限定

ボリュームの
100g

- 1袋は100g (タレ10ml・山椒付き)
- 賞味期限 / 冷凍で2024年4月以降 (タレは常温で8ヵ月 冷凍保存可)
- 原料原産地 / うなぎ (静岡県)
※養殖うなぎ使用 ※うなぎの個体差により形・食感に違いがある場合があります。
[アレルゲン]小麦

うなぎの名産地 浜名湖周辺地区のうなぎを使用した蒲焼です。
白焼き後、約30分間じっくりと蒸しすることで、柔らかい江戸前仕立に仕上げました。
タレ付けと焼きを3度繰り返し、香ばく仕上げています。

浜名湖産うなぎの蒲焼串

レンジのみ

申込番号

7750-25752

2袋

6,580円 (税込)

申込番号

7750-25753

3袋

9,780円 (税込)



1袋 100g

浜名湖産



各50円
限定

容器ごとレンジで温めるだけでお召し上がり頂ける
浜名湖産うなぎのうなぎご飯。米は秋田県産あきたこまちを使用し、ふっくらとしたごはんに、香ばしい蒲焼のタレを浸み込ませました。うなぎ蒲焼きは、タレ付けと焼きを3度繰り返し、柔らかい江戸前仕立の仕上りでありながら、香ばしく仕上げています。

浜名湖産うなぎ蒲焼ご飯

申込番号 2袋 3,780円 (税込)
7750-25756

申込番号 4袋 7,000円 (税込)
7750-25757

- 1袋200g ● 賞味期限 / 冷凍で1年 [アレルゲン]小麦・卵
- 原料原産地 / うなぎ (静岡県) ※養殖うなぎ使用
※うなぎの個体差により切り身の大きさ・形にバラつきがあります。

レンジのみ

1袋 200g



九州産

程よく脂ののった鰻を4度のタレ漬け、3度の焼きでじっくり仕上げました。
ふっくらとした食感の蒲焼きを心ゆくまで
お楽しみください。



得
各50円
限定

九州産うなぎの長焼 (湯せん)

申込番号 2袋 5,380円 (税込)
7750-25754

申込番号 4袋 10,480円 (税込)
7750-25755

- 1袋は150g (タレ10ml・山椒付き) [アレルゲン]小麦
- 賞味期限 / 2023年10月以降 (タレは常温8ヵ月 冷凍保存可)
- 原料原産地 / うなぎ [九州産] (鹿児島県・宮崎県) ※養殖うなぎ使用
※うなぎの個体差により形・食感に違いがある場合があります。

株式会社
奈良

創業1930年
三洋薬品HBC株式会社

ご注文は好きな方法で！
お電話・FAX・インターネットから
お選びいただけます！

0120-86-3434

チラシ番号 7750
FAX.0120-61-6136



お支払い 代金引換・クレジットカード・各種振込がご利用いただけます。

代金引換 (現金一括) の場合は商品到着時に宅配業者にお支払いください。クレジットカードの場合、商品到着前に決済されることがあります。各種振込の場合、入金確認後のお届けとなり、多少お時間をいただく場合がございます。詳しくはお電話にてお問い合わせください。クレジットカード以外のお支払いには別途手数料110円 (税込) が必要となります。

送料について 15,000円 (税込) 以上お買い上げで1箇所分の送料を無料とさせていただきます。

＜お買い上げ合計金額が15,000円未満の送料について＞ お届けはクール便を使用します。お届け先1箇所につき、送料として1,210円 (税込)、北海道・沖縄・離島は1,760円 (税込) ががかかります。

お届け 発送は7月14日 (木) と、7月28日 (木) 頃の出荷予定となります。

※配達希望日がある場合は、その旨をお申し込み時にお伝えいただき、希望日の前後に配達致します。天候・交通事情などの都合により配達日が遅れる場合があります。また商品によっては予告なく販売終了となる可能性があります。

時間帯指定配送 ご指定いただけます。ご注文時にお申しつけください。

午前中 14時～16時 16時～18時 18時～20時 19時～21時

※天候・交通事情により指定時間帯にお届けできない場合があります。

返品・交換 万一、不良品が届いた場合、責任を持ってお取替えさせていただきます。

個人情報の
取り扱いについて

当社では、お客様の氏名、住所などの情報を通信販売で使用するほか、お客様に生活提案を行うために、当社の営業のご案内、ならびに当社が認めた会社・団体のカタログ、試供品、サービス情報などのご案内で使用することがございます。こちらの送付を希望されない場合はフリーダイヤル0120-34-3475までご連絡ください。