

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。

うなぎ老舗メーカーのこだわり



国産うなぎ

鰻

極

〔愛知県〕
一色産

うなぎ
中

創業明治33年
カネナカ



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しました。

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) ● 原料原産地/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
奈良



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。



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
チャラシ番号 **7750** JYMM
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。

