

好評のため今年も開催！本場名産地から、絶品蒲焼を厳選してお届け！！

うなぎ老舗メーカーのこだわり

ご注文は
7/31まで

2023年 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



各250g
7でも
限定

納得の
100g

愛知一色産うなぎの蒲焼 湯せん

申込番号 7810-00001 2袋 5,780円 (税込)

申込番号 7810-00002 4袋 9,900円 (税込)

●1袋は100g(タレ10ml・山椒付き) ●賞味期限/冷凍で2024年11月頃まで(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)
※うなぎの個体差により形・食感に違いがあります。(アレルギー:小麦)



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尾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たまり醤油を使用し、濃厚な旨みを感じられる仕上がりになりました。

今年の土用の丑の日は7月30日(日曜日)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



納得の
100g

各150g
7でも
限定

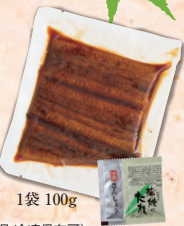


白焼きの一部の工程で備長炭を使用し、4度のタレ漬け・3度の焼きで、じっくりと仕上げました。

九州産うなぎの蒲焼 湯せん

申込番号 7810-00003 2袋 4,880円 (税込)
申込番号 7810-00004 4袋 8,580円 (税込)

●1袋は100g(タレ10ml・山椒付き) ●賞味期限/冷凍で2024年11月頃まで(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)
※うなぎの個体差により形・食感に違いがあります。(アレルギー:小麦)



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.jp>

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 **7810** **J-GMA**
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。

