7/18(金)・7/19(土)

7月19日(土)は 土用の丑

夏をのりきる うなぎのチカラ

土用の丑ってなぁに?

平賀源内がうなぎ屋に「本日丑の日」と書いた看板を貼ることを提案したらお店が繁盛したそうです。

うなぎにはコラーゲンが?!

美肌や血管を柔軟にするのに必要不可欠なコラーゲンが含まれていてうなぎが美容食といわれるワケです。

脂っぽいけど大丈夫?

魚に含まれる脂肪の主な成分、不飽和脂肪酸は悪玉コレステロールを抑制するDHA・EPAも含まれています。

白醤油でさっぱりしているのでお茶漬けにぴったり!

美味しいうなぎの温め方

1 中まで ふっくら温めるために うなぎは半温に戻すべし!

2 うなぎを焦がさないために フライパン用 ホイルを使うべし!

3 中火で2~3分 温めるべし!

ねばねばのチカラ

胃もたれしちゃう?

胃もたれを解消するパートナーは「山椒」なんです。漢方薬としても用いられ胃腸を温め、消化を助ける効果があるそうです。血液をきれいにする作用もあり一石二鳥!

国産 宮崎県産 うなぎ長蒲焼 〈養殖・特大〉1尾 本体2,980円(税込3,219円)

国産 鹿児島県産 うなぎ長蒲焼 〈養殖・大〉1尾 本体2,480円(税込2,679円)

鹿児島県産 うなぎ長蒲焼 〈養殖〉1尾 本体1,980円(税込2,139円)

鹿児島県産 うなぎ白醤油焼 〈養殖〉1尾 本体2,980円(税込3,219円)

青森県産/他 長いも 100gあたり 本体68円(税込74円)

S&B さんしょうの粉 8g 税込328円(税込355円)

宮城県産/他 つるむらさき 袋 本体158円(税込171円)

秋田県産 おくら パック 本体158円(税込171円)

沖縄県産 もずく 100gあたり 税込128円(税込139円)

味自慢

午前11時からの販売となります

7月19日(土)限定

にこっちょ
- 牛カルビ&ねぎ塩豚カルビ焼肉にこっちょ重
- 牛カルビ&牛タン塩焼にこっちょ重

各1人前 本体880円(税込951円)

国産 うな重(小)1人前 本体1,580円(税込1,707円)

まぐろとうなぎの握り寿司 1人前 税込880円(税込951円)

土用しじみ

本州産 しじみ70個のちからみそ汁 徳用10袋 (10食入)196g 税込258円(税込279円)

北海道産 特大活しじみ 100gあたり 本体198円(税込214円)

土用餅

味自慢 午前11時からの販売となります

手作りおはぎ 2コ 税込240円(税込260円)

銀座屋 土用餅(こし餡、ねんこ餅、ごまパック) 税込228円(税込247円)

カリッとこ デカ盛りプリンアラモード 税込598円(税込646円)

みやつや製菓 金沢百万石あんころ 20.3×1個 本体600円(税込648円)

土用呑み

※酒類の販売は、20歳以上の方に限り許しています

美味いうなぎを肴にこだわりの冷酒

秋田酒類醸造 高清水 夏の純米 720ml 税込980円(税込1,078円)

宮城県酒造組合 雪の茅舎 奥伝山廃 生貯蔵酒 300ml 税込428円(税込471円)

鰻お肉 VS フェス

土用の丑の日におすすめ!

スタミナ肉丼メニュー5選

1 焼肉スタミナ丼 アメリカ産 牛バラ焼肉用 100gあたり 本体258円(税込279円)

2 牛カルビ丼 アメリカ産 牛バラ味付けどんぶり用 100gあたり 本体258円(税込279円)

3 豚かば焼丼 カナダ産 豚バラ蒲焼用 100gあたり 本体198円(税込214円)

4 鶏照り焼丼 国産 若鶏モモ照り焼き用 100g当たり 本体168円(税込182円)

5 生姜焼丼 カナダ産 豚肩ロース焼肉用 100g当たり 本体178円(税込193円)