

GRAN
MART

グランマート タカヤナギホームページ <https://www.e-takayanagi.com>

売出し期間 7/24(金)~7/26(日)

土用の丑の日は鰻で決まり。

食べ切りやすい
串タイプ。
静岡県産
うなぎ串蒲焼
<養殖> 約120g 1串
本体 **1,580円**
(税込 1,707円)

7月25日(土)・26日(日)のみ
お惣菜コーナー
国産うなぎ重
<中> 1人前
本体 **1,780円**
(税込 1,923円)

土用餅とは、土用の期間に食べるあんこ餅のことです。
夏を元気に過ごすための日本の風習の一つです。
7月25日(土)・26日(日)のみ
お惣菜コーナー
十勝おはぎ
2コ
本体 **300円**
(税込 324円)

7月25日(土)・26日(日)のみ
土用餅
管原食品
カツパ土用餅
1パック
本体 **298円**
(税込 322円)

7月25日(土)・26日(日)のみ
あわしま堂
土用餅
<こしあん>
4コ入
本体 **248円**
(税込 266円)

土用の丑ってなあに?
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。

うなぎの上手な温め方
其の一 中までふくら温めるために
うなぎは室温に戻すべし!
其の二 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!
其の三 フライパンに酒を少々振り
中火で2~3分
温めるべし!

7月26日は土用丑の日

国産 この一尾に、本気を込めて。
グランマートは国産にこだわります。
※写真はイメージです。

絶品と言われる「めす」うなぎは、
身の柔らかさや味が抜群
えんまん
愛知県産 艶鰻 うなぎ長蒲焼
<養殖> 約160g 1尾
本体 **2,380円**
(税込 2,571円)

江戸時代から受け継がれる
木樽仕込み醤油を使用。
宮崎県産
うなぎ長蒲焼
<養殖>
<八本木樽醤油使用>
約250g 1尾
本体 **2,980円**
(税込 3,219円)

蒲焼とはひと味違う、
白醤油仕立て。
鹿児島県産
うなぎ
白醤油焼
<養殖>
約160g 1尾
本体 **2,880円**
(税込 3,111円)

江戸時代のシンプルなたれで
焼き上げました。
鹿児島県産
山田の粋
うなぎ長蒲焼
<養殖>
約140g 1尾
本体 **2,980円**
(税込 3,219円)

ふっくら香ばしい
蒲焼です。
鹿児島県産
うなぎ
長蒲焼
<養殖>
約140g 1尾
本体 **1,880円**
(税込 2,031円)

本体 **2,380円**
(税込 2,571円)

うなぎの
チカラ

一尾入魂

土用呑み

米の旨みとキレが
楽しめる純米酒。

※酒類の販売は、
20歳以上の方に
限らせて
いただきます。
秋田酒類製造
高清水
辛口純米
720ml
本体 **980円**
(税込 1,078円)

秋田清酒
刈穂
山廃純米
超辛口
720ml
本体 **1,400円**
(税込 1,540円)

超辛口でありながら、
凝縮された旨みを
楽しめる純米酒。

うなぎに
チャレンジ!!
作り方は
コチラから

こだわりの鰻を心ゆくまで。

S&B
さんしょう
の粉
8g
本体 **328円**
(税込 355円)

田丸屋
静岡
ザク切り
本わさび
42g
本体 **238円**
(税込 258円)

秋田県産他
ぎゅうり
(3本) 1袋
本体 **158円**
(税込 171円)

宮崎県産他
しょうが
1袋
本体 **148円**
(税込 160円)

ニッスイ
まるごと
おいしい
太ちくわ
45g×3
本体 **188円**
(税込 204円)

ちくわの
かば焼き
作り方は
コチラから

土用しじみ

「土用しじみは腹薬」と
いわれる夏の風習。
永谷園
しじみ70個のちから
みそ汁徳用10食
196g
本体 **258円**
(税込 279円)

70個
のちから
みそ汁
徳用10
食

生鮮物は、天候等の入荷状況により、内容が一部変更になる場合がございます。【宅配】は買物代行宅配サービス実施店。【ペーカリー】はインストアペーカリー設置店となっております。【本体】は本体価格(税抜)。(税込)はレジでお支払いいただく目安の価格となります。※食品表示法に規定する食品(酒類除く)は軽減税率対象商品のため消費税8%、それ以外の商品(◆マーク商品)は消費税10%がかかります。※写真の一部は盛り付け例です。