

山田水産「鰻」のこだわり

熱い情熱

無薬養鰻による
養殖鰻を成し
遂げました

水が決め手

鹿児島県志布志市の
地下70mより
汲み上げる地下水で
養殖しています

4度焼き製法

炭火での白焼きと、
約7分半の蒸し
最も美味しく仕上がる
タレで4度焼き！

のりきる

うなぎのチカラ

土用の丑 ご予約承り中

7月19日(土)は
土用丑の日

7月31日(木)は
土用二の丑

国産鰻

一の丑 二の丑
1 201

冷凍でのお渡しとなります

山田水産/鹿児島県産

山田のうなぎギフトセット

蒲焼:約120g2尾

白醤油焼き:約120g2尾

本体 **9,800円**

(税込10,584円)

+500
ポイント

国産鰻

国産うなぎの脂のりの良さ、旨味の深さを
存分に生かしさっぱりとした白醤油で仕上げました

一の丑 二の丑
2 202

山田水産/鹿児島県産

うなぎ白醤油焼き

(養殖)約160g・1尾

冷蔵

本体 **2,880円**

(税込3,111円)

+150
ポイント

国産鰻

一の丑 二の丑
3 203

冷凍でのお渡しとなります

山田水産/鹿児島県産

山田のうなぎ重セット

310g×2食(タレ2個)

本体 **4,980円**

(税込5,379円)

+250
ポイント

国産鰻

一の丑 二の丑
4 204

冷凍でのお渡しとなります

山田水産/鹿児島県産

山田のうなぎめし3種セット

ちらし寿司100g+うなぎ刻み25g×2個

おこわ100g+うなぎ刻み25g×2個

赤飯100g+うなぎ刻み25g×2個

〈外箱サイズ28.5cm×18cm×4cm〉

本体 **6,800円**

(税込7,344円)

+340
ポイント

ご予約のお申し込みはサービスカウンターにて承ります

一の丑
ご予約締切日
7/14(日)

商品お渡し日

午前11時以降のお渡し

7/18(金)~20(日)

二の丑
ご予約締切日
7/25(金)

商品お渡し日

午前11時以降のお渡し

7/31(木)のみ

7/19(土) (電子マネー)でお支払いで
CoCoCa
カスタムカード
ポイント **5倍** 進呈

ご予約特典

対象商品お買い上げで
タカヤナギカスタムカードに
ポイントプレゼント

このマークが
目印
+00
ポイント

GRAN
MART

●大仙市

イーストモール店

TEL0187-62-1001

白 金 店

TEL0187-62-1238

中 通 店

TEL0187-62-1030

飯 田 店

TEL0187-62-1237

●秋田市

泉 店

TEL018-866-8811

外 旭 川 店

TEL018-868-2323

手 形 店

TEL018-825-1021

●由利本荘市

本 荘 南 店

TEL0184-24-3555

石 脇 店

TEL0184-23-1400

一 番 堰 店

TEL0184-22-3535

●仙北市

ワンダーモール店

TEL0187-54-1600

田 沢 湖 店

TEL0187-43-1000

●湯沢市

湯沢インター店

TEL0183-72-2900

●横手市

横 手 店

TEL0182-32-2700

十 字 店

TEL0182-42-5522

※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。※本価格は本体価格(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。

※写真は一部イメージです。予めご了承ください。※お申し込みの際にご記入いただいた個人情報には当社において厳重に保護・管理し、商品をお引き渡す際の確認等に使用させていただきます。

WEBからも
ご予約できます!



国産鰻



一の丑 5 二の丑 205
鹿児島県産 うなぎ長蒲焼
(養殖)約120g・1尾
本体 **1,880円** +95ポイント
冷蔵 (税込2,031円)

一の丑 6 二の丑 206
鹿児島県産 うなぎ長蒲焼
(養殖)約160g・1尾
本体 **2,380円** +120ポイント
冷蔵 (税込2,571円)

ご予約承り中

土用の丑

国産鰻



一の丑 7 二の丑 207

九州産 うなぎ蒲焼2食セット
(養殖)蒲焼:約50g×2パック

本体 **1,680円** +85ポイント
冷蔵 (税込1,815円)

国産鰻



一の丑 8 二の丑 208

九州産 手焼き炭火うなぎ蒲焼セット
(養殖)約120g×2尾

本体 **6,800円** +340ポイント
(税込7,344円)

冷凍でのお渡しとなります

国産鰻



一の丑 9 二の丑 209

九州産 手焼き炭火うなぎ蒲焼・白焼きセット
(養殖)蒲焼:約120g・1尾、白焼き:約110g・1尾

本体 **6,800円** +340ポイント
(税込7,344円)

冷凍でのお渡しとなります

味自慢

国産鰻

鹿児島県産うなぎを
3/4尾使用
香ばしさ際立つ極上の味



一の丑 10 二の丑 210

うなぎ重<大> 本体 **2,780円** +140ポイント
1人前 (15cm×18cm) (税込3,003円)

国産鰻

鹿児島県産うなぎを1尾使用
香ばしさ際立つ極上の味



一の丑 11 二の丑 211

ぜいたくうなぎ重<特大>
1人前(15cm×18cm)

本体 **3,580円** +180ポイント
(税込3,867円)

一の丑 13 二の丑 213

中国産炭火焼うなぎ&黒毛和牛の牛めし
モザイク重

1人前 (18cm×18cm) 本体 **1,980円** +100ポイント
(税込2,139円)

うなぎと黒毛和牛
えびの贅沢盛り合わせ

うなぎ・うに・いくら競演 口福の三重奏



一の丑 12 二の丑 212

食べ方いろいろひつまぶし重
(中国産鰻使用)2~3人前(21cm×21cm)

本体 **2,980円** +150ポイント
(税込3,219円)

