



平成 29 年 5 月 29 日

【スリーエフ】 2017 年 土用の丑の日
丁寧につっくら香ばしく焼き上げた 鹿児島県産うなぎ蒲焼重など
5 月 29 日(月)よりご予約承りスタート

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、7 月 25 日（火）の『土用の丑の日』と 8 月 6 日（日）の『二の丑の日』に向け、“鹿児島県産うなぎ”を使用した「うなぎ蒲焼重」や、今年が初となるうなぎと本まぐろの手巻寿司をセットにした商品など、全 11 品のご予約受付を 5 月 29 日（月）より開始いたします。

◆鹿児島県産うなぎ蒲焼の美味しさの秘密は4つ

1. 霧島山系の良質な地下水を養殖池の水や加工工場内の水として使用しています。
2. 1 日 2 回の水質検査や水温の管理等を 24 時間体制で行い、成育に最適な環境を整えています。
3. 氷水に浸し、鮮度を保ったままうなぎを一匹ずつ手でさばいて炭火焼きにしています。3 種類の火力を巧みに使い分け、焼加減を調整することで、ふっくら香ばしいうなぎに仕上げています。
4. 木樽で 3 年間熟成させた天然醸造醤油を贅沢に使用。蒲焼のたれ付けは 4 回行うなど、最高の状態のたれでうなぎの旨味を十分に引き出しています。

◆今年ほうなぎ巻が登場！

土用の丑の日定番のうなぎ蒲焼重に加え、今年ほうなぎの手巻寿司を発売します。本まぐろの手巻寿司とセットで豪華な具材を手軽に召し上がっていただけます。

商品名：うなぎ巻と本まぐろ巻

価格：1,250 円(税込)



◆ ご予約商品一例（価格は全て税込）

- | | |
|---------------------|---------|
| ・鹿児島県産 うなぎ蒲焼重(上) | 2,480 円 |
| ・鹿児島県産 うなぎ蒲焼重 | 1,880 円 |
| ・鹿児島県産 うなぎまぶし御膳 | 1,600 円 |
| ・うなぎ蒲焼重(中国福建省産) | 1,080 円 |
| ・炭火焼き鳥&うなぎまぶし重(中国産) | 598 円 |
| ・網焼き牛タン重 | 1,450 円 |



鹿児島県産うなぎ蒲焼重(上)

◆お渡し日とご予約締め切り お渡し日によりご予約締め切り日が異なります。

| お渡し日 | 7/22(土) | 7/23(日) | 7/24(月) | 土用の丑 7/25(火) | 二の丑 8/6(日) |
|----------|---------|---------|---------|-----------------|---------------|
| ご予約締め切り日 | 7/19(水) | 7/20(木) | 7/21(金) | 7/22(土) | 8/3(木) |

※一部商品についてはご予約締め切り日・お渡し可能日が異なります。