

最高級品種のうなぎでむかえる

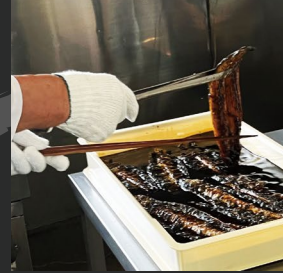
土用の 丑の日

銀座や百貨店でも販売
されている、福岡県柳川の
名店、「江口商店」の
うなぎをお取り寄せ



無添加

手焼きの炭火で仕上げた、
臭みのない最高級うなぎ



01

化学調味料不使用たれ使用

定番

備長炭炭火焼
江口商店 蒲焼
国産うなぎ

店頭価格 4,980円を

限定 20尾

本体
価格 **3,980円**
(税込 4,298円)

02

化学調味料不使用たれ使用

通

備長炭炭火焼
江口商店 素焼
国産うなぎ

店頭価格 4,980円を

限定 10尾

本体
価格 **3,980円**
(税込 4,298円)



化学調味料不使用のたれで仕上げました

03

江口商店の国産うなぎ蒲焼を1尾丸ごと使用
こだわりの特上うな重

限定 10食

本体
価格 **5,800円**
(税込 6,264円)



三次フードセンター
MIYOSHI
FOOD CENTER

三次フードセンター株式会社
〒728-0017
広島県三次市南畑敷町484番地
TEL:0824-63-5301

ご予約締切
7月15日(月)

商品受け渡し日
7月23日(火)、24日(水)



三次フードセンター
MIYOSHI
FOOD CENTER

土用うなぎご予約申し込み書

店舗提出用

フリガナ		ご住所		電話番号	
お名前 様					
お渡し日時 7月 日 午前・午後 時		ご予約承り日 月 日		お渡し店舗	受付担当者
番号	商品名	税込価格	個数	合計金額	
01	備長炭炭火焼き国産うなぎ蒲焼	4,298			
02	備長炭炭火焼き国産うなぎ素焼(白焼)	4,298			
03	こだわりの特上うなぎ重	6,264			
04	兼光国産うなぎ蒲焼	3,024			
05	兼光国産うなぎ重	3,024			
・申込用紙は税込価格で表記しております。 <small>※複数お買い上げ頂いた場合、お支払額が税込価格の合計と異なる場合がございます。</small>			お支払	個数合計	税込総額
			未・済		円

お客様控え

フリガナ		ご住所		電話番号	
お名前 様					
お渡し日時 7月 日 午前・午後 時		ご予約承り日 月 日		お渡し店舗	受付担当者
番号	商品名	税込価格	個数	合計金額	
01	備長炭炭火焼き国産うなぎ蒲焼	4,298			
02	備長炭炭火焼き国産うなぎ素焼(白焼)	4,298			
03	こだわりの特上うなぎ重	6,264			
04	兼光国産うなぎ蒲焼	3,024			
05	兼光国産うなぎ重	3,024			
・申込用紙は税込価格で表記しております。 <small>※複数お買い上げ頂いた場合、お支払額が税込価格の合計と異なる場合がございます。</small>			お支払	個数合計	税込総額
			未・済		円

ご予約締切: 7月15日(月)

商品受け渡し日: 7月23日(火)、24日(水)