

FUKUSHIMAYA

TASTING MARKET

株式会社福島屋 東京都羽村市五ノ神3-15-1

■取り扱い店舗

福島屋本店鮮魚部

東京都羽村市五ノ神3-15-1

TEL：042-554-7500



七月二十八日

土用の丑の日

紀州備長炭

きあげ醤油使用

愛知県産

うなぎの蒲焼

愛知県産のしらすうなぎを一年以上かけて育てています。おいしさの決め手は地下水、活けしめ、血抜きです。生のうなぎを裂いて串打ちし、紀州備長炭を使って白焼きをして蒸してから、当店にてきあげ醤油（二段仕込み）を使用した自家製のたれで焼き上げます。

ご予約承り中

通常3800円（税込）

ご予約価格

3500円（税込）

ご予約締め切り

ご予約日の前日まで

商品お渡し及び販売期間

7月27日（火）～

7月28日（水）

ご予約票

✂ 切り取り線 ✂

福島屋()店控え

品名	金額
タレ 税込み3,500円 串	円
白焼き 税込み3,500円 串	円
合計金額	円
お名前 様	
TEL	
お渡し日 /	お渡し時間 : 受付者

お客様控え

品名	金額
タレ 税込み3,500円 串	円
白焼き 税込み3,500円 串	円
合計金額	円
お名前 様	
お渡し日 /	お渡し時間 : 受付者