

今年も焼きます!土用の丑の日 ご予約開始しました!

誰もが虜になる旨さ!!

昨年販売実績22,250本、お客様からも大好評を頂いた

「国産 新仔うなぎ」のご予約を6月1日に開始致しました!

新仔うなぎを使用した「うなぎ重」をはじめ、ご家族皆様でお楽しみ頂ける「桶ちらし寿司」やこだわりの「うなぎ寿司」などご予約頂いたお客様しか味わえない商品もご用意しております!

購入をご希望される方は、ご予約申込書にご記入の上、店舗サービスカウンターまでお越しください。

数に限りがございますので、ご予約はお早めに!

その他にも“鮮度抜群”、“出来立て”商品をご用意してお客様をお待ちしております!

どうぞご期待ください!

今年も焼きます!
2014年販売実績 **22,250本!!**

ご予約承り中

最高に「おいしい」うなぎを見つけに旅に出たら **今年もやっぱり宮崎 だった!**

START!!
美味しいうなぎはどこだ〜?
ごちか〜?
やっぱりここが一番だ〜!

数に限りがございますので **ご予約はお早めに!**

ご予約だけの特大・特大サイズ!!

炭で焼くと香ばしい炭の香りでさらに美味しくなるよ〜

エブリイは今年も熱くお楽しみします!

焼きたて火

エブリイイチオシ

誰もが虜になる旨さ!!

一度食べたら

では、通常のうなぎと新仔うなぎの違いは?

ポイント1 ジュワーっと口に広がる **絶妙な脂のり!**

ポイント2 身と皮がとろけるように **柔らかい!**

ポイント3 小骨がとっても **少ない!**

エブリイで昨年も大好評!の「新仔うなぎ」とは?
本来うなぎは一年以上育ったものが出回るのですが、新仔うなぎは養殖場に放たれてから1年未満の「希少なうなぎ」の事です!

1尾 (約2〜3人前) **1,780円** (税別)

1尾 (約3〜4人前) **1,980円** (税別)

宮崎産(養殖) 新仔うなぎ蒲焼(特大)

宮崎産(養殖) 新仔うなぎ蒲焼(特特大)

新仔うなぎ重

桶ちらし寿司

うなぎ寿司