

土用
丑の日

選ぶ楽しさも、丑の日に。

ふじまの

うなぎ

売出期間

丑の日

7/24_金25_土26_日

〈ご予約締切日〉お受取日の2日前まで

一本まるごと味わう、
丑の日のごちそう。

① ぜいたく
一本うなぎ重 3,600_{税込}円

ふっくら仕上げた
定番の一折。

② うなぎ重 2,800_{税込}円

厳選の国産うなぎ!

③ 国産 うなぎ重 4,500_{税込}円

※写真は国産うなぎです。

ちょうどいい満足感。

④ 姫玉うなぎ重 2,000_{税込}円

うなぎの旨みをひと口で。

⑤ 一本押し寿司 3,600_{税込}円

彩りも楽しむ
うれしい一折。

⑥ うなぎちらし 1,800_{税込}円

特製出汁で巻いた
満足の本一。

職人がふんわり包みました。

⑦ う巻き一本 1,800_{税込}円

一本で楽しむ、
蒲焼きの旨さ。

容器32.5cm

⑧ うなぎ蒲焼き 1本 3,200_{税込}円

⑨ 国産 うなぎ蒲焼き 1本 4,500_{税込}円

また食べたい格別の美味しさ
ふじまのうなぎ
美味しさの秘訣

其の一

ふじま水産が厳選した
脂が乗ったうなぎを使用。

其の一

より美味しくする為に、
ふっくらと蒸したうなぎを焼き上げ
旨みを閉じ込めます。

其の二

長年、改良を重ねてきた
ふじま秘伝の特製ダレ。
うなぎとダレのそれぞれが引き立たせる
深みのある味わいをお楽しみ下さい。

ご予約承り中!!

お近くの店舗で
ご注文
いただけます!



お 名 前			ご連絡先電話番号		
ご 住 所					
ご注文日	☐ 7/24(金) ☐ 7/25(土) ☐ 7/26(日) 		お受け取り時間	午前 ・ 午後	
ご来店・配達店舗	☐ 仕出しのふじま 周南店 ☐ ご来店 ☐ 配 達 ☐ 仕出しのふじま 柳井店 ☐ ご来店 ☐ 配 達 ☐ 魚好人 ※配達は「仕出しのふじま 周南店」「仕出しのふじま 柳井店」「ベルゼ」のみ承ります。 エリアにより、5,000円以上または15,000円以上のご注文が必要となる場合があります。詳細はお問い合わせください。 ※魚好人でのお受け取りは16時以降から承ります。				

商 品 名	単 価	数 量	小 計	●支払い 未納 ・ 済 ●受領日 (/) ●担当者
① ぜいたく一本うな重	3,600円(税込)	個	円	
② うな重	2,800円(税込)	個	円	
③ 国産うな重	4,500円(税込)	個	円	
④ 姫玉うな重	2,000円(税込)	個	円	
⑤ 一本押し寿司	3,600円(税込)	個	円	
⑥ うなぎちらし	1,800円(税込)	個	円	
⑦ う巻き一本	1,800円(税込)	個	円	
⑧ うなぎ蒲焼き(1本)	3,200円(税込)	個	円	
⑨ 国産うなぎ蒲焼き(1本)	4,500円(税込)	個	円	
合 計		個	円	

キトリ線

お 名 前			ご注文金額	円
-------	--	--	-------	---

商 品 名	単 価	数 量	商 品 名	単 価	数 量
① ぜいたく一本うな重	3,600円(税込)	個	⑥ うなぎちらし	1,800円(税込)	個
② うな重	2,800円(税込)	個	⑦ う巻き一本	1,800円(税込)	個
③ 国産うな重	4,500円(税込)	個	⑧ うなぎ蒲焼き(1本)	3,200円(税込)	個
④ 姫玉うな重	2,000円(税込)	個	⑨ 国産うなぎ蒲焼き(1本)	4,500円(税込)	個
⑤ 一本押し寿司	3,600円(税込)	個	合計個数		個

ご注文日	☐ 7/24(金) ☐ 7/25(土) ☐ 7/26(日) 		お受け取り時間	午前 ・ 午後	
ご来店・配達店舗	☐ 仕出しのふじま 周南店 ☐ ご来店 ☐ 配 達 ☐ 仕出しのふじま 柳井店 ☐ ご来店 ☐ 配 達 ☐ 魚好人 ※配達は「仕出しのふじま 周南店」「仕出しのふじま 柳井店」「ベルゼ」のみ承ります。 エリアにより、5,000円以上または15,000円以上のご注文が必要となる場合があります。詳細はお問い合わせください。 ※魚好人でのお受け取りは16時以降から承ります。				

●支払い (未納 ・ 済) ●受領日 (/) ●担当者 ()

キトリ線

お申し込み・お問い合わせは最寄りの店舗まで

※番号をよくお確かめの上おかけください。