土用の丑 予約限定スイーツ

15 フェール・ユンヌ・フルール シフォン5個セット

ふんわり、しっとり食感で当店人気のシフォンケーキ5コセット

- プレーン
- バニラ
- チョコマーブル
- 紅茶
- 抹茶マーブル

商品受け渡し日 7/23のみ

5コ入 本体 1,300円（税込1,404円）

16 マル・メール 土用の丑エクレアミニセット

50点限定

マル・メールで人気の高い4品をミニセットに閉じ込めました。

- エクレアチョコレート
- ピスタチオエクレア
- ベリーエクレア
- マロンレザンエクレア

の4コセットです。

商品受け渡し日 7/23のみ

4コ入 本体 1,540円（税込1,664円）

ありがとうございます LINEミニアプリ登録者数 5万人突破

しずてつストアLINEミニアプリ連携会員様限定

土用の丑予約パンフレット掲載の全商品

1日1,000円(税抜)ご予約ごとに

ルルカポイント 200ポイント進呈!

※ご予約の前にカード連携をお済ませください。※1日のご予約金額の合計を対象に、1,000円(税抜)ご予約ごとに200ポイント付与されます。※期間中は何回でもご利用になれます。※ポイント反映には2～3日程度かかります。

土用の丑予約でLuLuCaポイントをGetするには!

① 下記のQRを読み込みLINEミニアプリに!

② 許可する をタップする。

※アプリ画面の表示はイメージです。

③ 下のメニューから「カード」をタップし、「カードを連携する」をタップし、必要事項を登録。

※ご予約前にカード連携をお済ませください。

④ ご予約時に連携済みのLuLuCaカードをご提示ください。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12 つくる責任 つかう責任　14 海の豊かさを守ろう　17 パートナーシップで目標を達成しよう

しずてつストアでは食品廃棄ロス削減に取り組んでいます。

土用の丑当日の作りすぎによる廃棄を減らすため、予約をおすすめしております。

しずてつストア 広告対象店舗

営業時間 AM9:30～PM9:00

安東店 ☎(054)246-5141	あさはた店 ☎(054)200-0550	藤枝水守店 ☎(054)647-1510	草薙店 ☎(054)349-4000	宮本町店 ☎(054)280-3200	長泉店 ☎(055)980-5015	入江店 ☎(054)371-0010
丸子店 ☎(054)201-3500	千代田店 ☎(054)200-0055	流通通り店 ☎(054)267-5055	興津店 ☎(054)369-6030	末広店 ☎(054)251-8881	藤枝高洲店 ☎(054)634-0050	菊川店 ☎(0537)37-1771
みずほ店 ☎(054)268-1500	掛川店 ☎(0537)62-0810	田町店 ☎(054)275-3535	富士吉原店 ☎(0545)55-1900	富士駅南店 ☎(0545)66-1611	藤枝駅南店 ☎(054)634-2530	菊川南店 ☎(0537)35-6621
いろは店 ☎(054)205-6222	島田東店 ☎(0547)33-0035	御門台店 ☎(054)344-3320	岡部店 ☎(054)667-1147	駿河台店 ☎(054)644-2425	島田店 ☎(0547)33-1280	大岡店 ☎(055)923-5180

営業時間 AM10:00～PM9:00

沼津駅前店 ☎(055)951-8851

※新静岡セノバ店は別メニューをご用意しております。

お申し込みは各店サービスカウンターまで。代金はご予約時にお支払いください。

商品のお渡し時には必ずご予約申込書「お客様控え」をご持参ください。※別紙のご予約申込書にご記入ください。

※このパンフレットに掲載の一部写真はイメージです。※税込価格は小数点以下切り上げでの表記となります。※ご予約後のキャンセル、ご返品は承れません。予めご了承ください。

しずてつストアの うなぎ

7月23日(土) 土用の丑

8月4日(木)は二の丑

ご予約承ります

ありがとうございます LINEミニアプリ登録者数 5万人突破

LINEミニアプリ連携会員様限定

ルルカポイント 200ポイント進呈

※詳しくは裏面をご覧ください。

ご予約締切日	土用の丑 7月17日(日)	受渡期間	土用の丑 7月22日(金)・23日(土)
	二の丑 7月27日(水)		二の丑 8月3日(水)・4日(木) 10 11 15 16は7月23日(土)のみ

しずてつストア
新ブランド登場

生産者の声を聞きました。

美味しいものが好きなお客様のために

宮崎県都農町（つのちょう）

山道うなぎ

表はパリッと香ばしく、身はふっくら柔らか

宮崎から静岡まで生きたまま運び、蒲焼に。
良質な脂のコクと芳醇な味わいが楽しめます。

「ストレスの少ない環境で育てています。」

LINEミニアプリでもっと詳しく

与えるのは、スケトウダラなどの白身魚を使ったオリジナルの飼料。旨味成分が豊富に含まれる白身魚を食べて、うなぎも美味しく育ちます。

濃厚な旨味の「たまり醤油」と味のバランスの良い「濃口醤油」、1年ほど熟成させたみりんを独自の調合で合わせた、こだわりのタレを使用。

朝焼き無凍結　ご予約限定

生のうなぎを当日焼き上げ、無凍結でお届けします。
うなぎ本来の味をお楽しみください。

1 朝焼き無凍結
山道うなぎ 長蒲焼
原料原産地 宮崎 約125g　1尾 本体 **2,280円**（税込2,463円）
※新静岡セノバ店ではお取り扱いがございません。

2 朝焼き無凍結
山道うなぎ ハーフ蒲焼
原料原産地 宮崎 約70g　1枚 本体 **1,380円**（税込1,491円）
※新静岡セノバ店ではお取り扱いがございません。

うなぎの味を堪能できる朝焼きの白焼き。
わさび醤油でお召し上がりください。お酒と一緒におつまみとして…。

3 朝焼き無凍結
山道うなぎ 白焼き
原料原産地 宮崎 約125g　1尾 本体 **2,280円**（税込2,463円）
※新静岡セノバ店ではお取り扱いがございません。

当日焼き上げた山道うなぎの美味しさをお手軽に。

5 朝焼き無凍結
山道うなぎのうな重（特上）
原料原産地 宮崎 約165g　1パック 本体 **3,800円**（税込4,104円）

6 朝焼き無凍結
山道うなぎのうな重
原料原産地 宮崎 約125g　1パック 本体 **2,580円**（税込2,787円）

7 朝焼き無凍結
山道うなぎのミニうな重
原料原産地 宮崎 約80g　1パック 本体 **1,980円**（税込2,139円）

山道うなぎと
焼津かつおだし巻玉子を
巻いた太巻き

8 朝焼き無凍結
山道うなぎ太巻き
原料原産地 宮崎 8切れ　1パック 本体 **1,280円**（税込1,383円）

9 朝焼き無凍結
山道うなぎ太巻き（ハーフ）
原料原産地 宮崎 4切れ　1パック 本体 **680円**（税込735円）

生産者の声を聞きました。

「技を受け継ぐ、三代目のうなぎ」

静岡県焼津市 池谷さんが育てた うなぎ長蒲焼

500尾限定

こだわるのは、池づくり。ミネラル豊富な焼津の地下水を使い、受け継いだ技と経験から得た知識で、うなぎにちょうどいい池を作っています。

周年養殖(エサの量をコントロールしながら、最短でも1年以上かけて育てる養殖方法)のうなぎを、熟練の技で捌きます。

関東風の"白焼(素焼き)"をじっくりと焼き込み、その後"蒸し"を入れてから"蒲焼"に仕上げます。また、手作業で骨などを取りながら、ふんわり香ばしく焼きます。

4 池谷さんちのうなぎ長蒲焼
原料原産地 焼津 約160g　1尾 本体 **1,980円**（税込2,139円）
※新静岡セノバ店ではお取り扱いがございません。

国内の産地から運ばれ一週間ほど餌なしで三島の澄んだ湧水にさらされます。この水環境が育む絶品うなぎ。

三島市 すみの坊（つぼくちグループ）

予約限定価格
10 すみの坊のうな重
原料原産地 国内 約140g　1パック 本体 **3,980円**（税込4,299円）
※16時以降のみのお渡しに限ります。　朝焼きうなぎ使用
商品受け渡し日 7/23のみ

国産の活鰻を富士山の伏流水で締め、備長炭で1枚1枚丁寧に焼き上げています。ふっくら柔らかく、それでいて外側は香ばしく、タレと炭火の香りが美味しさを引き立てます。

御殿場市 ひがし山（つぼくちグループ）

予約限定価格
11 国産 うな重
原料原産地 国内 約160g　1パック 本体 **4,200円**（税込4,536円）
※16時以降のみのお渡しに限ります。　朝焼きうなぎ使用
商品受け渡し日 7/23のみ

【静岡県産 秋山牛使用】

鰻蒲焼と駿河湾産桜海老をたっぷり使用したちらしうな重。

12 鰻と桜海老ちらし（2～3人分）
1パック 本体 **2,980円**（税込3,219円）

うな重とローストビーフ重の2種類が同時に味わえます。

13 うな重&ローストビーフ重
1パック 本体 **1,380円**（税込1,491円）

静岡県産黒毛和牛雌牛を使用し、昆布だしでじっくりと炊き上げた牛めしに、焼津かつおだしをたっぷりと使用した出汁の旨み溢れるだし巻き玉子を添えた一品です。

14 しずおか牛めし
1パック 本体 **980円**（税込1,059円）

※画像はイメージです。