

大分県日田地方の恵まれた環境の中、豊富な天然水で知識と経験豊富な生産者により国産の稚魚から育てられたうなぎを焼き上げています。

大分県産  
いかり指定  
養鰻場より

良く太り、肉厚で味わい深い  
いかり自慢のうなぎ蒲焼きは  
当日に、販売の店舗で焼き上げています。

●逆瀬川、宝塚、甲陽園、六甲、御影、JR芦屋、有野、JR大阪、修学院店は、  
いかりのセンターで当日焼き上げて店舗へお送りしています。

いかりシップカードをお持ちの  
お客様特典!

CHANCE

一部商品を除き  
ご予約時に  
一品につき



7月25日(火)は夏の土用丑の日。8月6日(土)は土用二の丑です。

うなぎ各種ご予約承ります。

裏面にて蒲焼き、お重、お寿司をご案内いたしております。

いかり各店サービスカウンターにてご予約承ります。

【一の丑のご予約承りとお渡し日】

ご予約締切日 2017年～7/17(月)

お渡し日 2017年 7/22(土)～25(火)  
午前10時以降のお渡しとなります。

二の丑のご予約承りについて

ご予約締切日 2017年 7/30(日)

お渡し日 2017年 8/5(土)・6(日)

※二の丑は炭火焼を除く

ikari

いかりがつくった土用の味

ご予約承ります。



ご予約時に  
一品につき



**1 大分県産 いかり自家製  
うなぎの蒲焼(特大)**

1尾 1,980円  
(税抜価格)

大分県産うなぎと山形県産庄内米コシヒカリ  
使用のうな重、大分県産うなぎとたぬき庵  
自家製出汁入りのう巻、さっぱりとした  
うぎくと味のバランスよい盛合せ。  
お口直しに風味のよい奈  
良漬もお入れしました。  
お好みで  
うな重にたれ  
と山椒、う巻  
とうぎくには  
醤油をどうぞ。  
(蒲焼きのたれ、  
山椒、醤油は添付し  
ています。)



ご予約時に  
一品につき



昨年  
一番人気

7/22~25  
土用丑限定製造

**3 いかり  
うなぎづくし**

1パック 3,200円  
(税抜価格)

◎容器サイズ:約14×22×3cm ※お渡し日当日、お早めにお召し上がりください。(消費時間については係員までお尋ねください。)

押し寿司、うなぎにぎり、  
うなぎ巻寿司、  
ちらし寿司を詰合せた  
豊かな味わいを  
土用丑の日に。



ご予約時に  
一品につき



7/22~25  
土用丑限定製造

**5 いかり  
うなぎの寿司御膳**

1人前 2,580円  
(税抜価格)

※お渡し日当日、お早めにお召し上がりください。(消費時間については係員までお尋ねください。)

**7 [高知県]アリサワ  
鳴子舞 特別純米 原酒**

720ml 1,200円  
(税抜価格)

原酒なので、うなぎに負けない  
ボディがあります。歳でねかせ  
た飲み応えのある味わい。



**お渡し期間限定  
備長炭で焼いた炭火焼き**

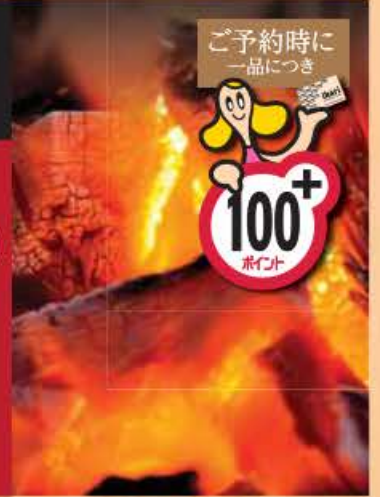
**2 大分県産 いかり自家製  
うなぎの炭火焼(特大)**

1尾 2,280円  
(税抜価格)

ご予約期間 2017年~7/17(月)

お渡し日 2017年 7/24(月)~25(火)  
午前10時以降のお渡しとなります。

※炭火焼は二の丑のご予約は受け付けていたしておりません。



ご予約時に  
一品につき



特上

7/22~25  
土用丑限定製造

大分県産うなぎ、山形県産庄内米コシヒカリを使用し、  
うなぎの骨を煮込んで旨みを引き出したいかりオリジナル  
のたれで仕上げた贅沢な逸品です。こだわりの山椒  
と奈良漬を添えました。

腹部のみを  
2尾分



ご予約時に  
一品につき



**4 いかり  
特上うな重**

1人前 3,500円  
(税抜価格)

◎容器サイズ:約18.5×15×3cm ※お渡し日当日、お早めにお召し上がりください。(消費時間については係員までお尋ねください。)

新登場

丸ごと  
1尾入り

いかり指定養鰻場、  
大分県産の大うなぎ  
を一尾丸ごと  
使用しています。



7/22~25土用丑限定製造

**6 いかり  
うなぎの棒寿司**

1本 2,980円  
(税抜価格)

※お渡し日当日、お早めにお召し上がりください。(消費時間については係員までお尋ねください。)



盛付例

「暑さに負けず  
「無病息災」を願って、  
いかりの土用おはぎ。」

100%北海道産あずきを使用。国内産  
大豆100%の風味豊かなきなこを使用し、  
ひとつひとつ手にぎりに仕上げました。

7/22~25土用丑限定製造

たぬき庵  
土用おはぎ

8 粒あん6個入

9 粒あん3個入、きなこ3個入  
各1箱 880円  
(税抜価格)



◎容器サイズ:約22×14cm ※お渡し日当日、お早めにお召し上がりください。

炭火焼き以外は下記日程にて承ります。

【一の丑のご予約承りとお渡し日】

ご予約締切日 2017年~7/17(月)

お渡し日 2017年 7/22(土)~25(火)  
午前10時以降のお渡しとなります。

二の丑のご予約承りについて

ご予約締切日 2017年 7/30(日)

お渡し日 2017年 8/5(土)~6(日)

※炭火焼を除く