

夏の土用

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

●神戸三宮、逆瀬川、宝塚、高槻、甲陽園、六甲、御影、JR芦屋、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20日(金)は夏の土用丑の日。8月1日(水)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 2018年 ~7/15(日)

お渡し日 2018年 7/19(木)~22(日)
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 2018年 7/25(水)

お渡し日 2018年 8/1(水)

※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。

全品 電子レンジで温めてお召し上がりいただけます。
ふっくら熱々の美味しさをお召し上がりいただくために、酢飯を使用しない商品をご用意いたしました。



盛付例

- 2 (特大) 1尾 2,580円 (税抜価格)
- 3 (大) 1尾 2,380円 (税抜価格)

いかり自家製
国産 うなぎの蒲焼

美味しさの極み お渡し期間限定 備長炭で焼いた炭火焼

※炭火焼は二の丑のご予約は受け付けいたしておりません。

1 鹿児島県産 いかり自家製 うなぎの炭火焼(特大)

1尾 2,780円 (税抜価格)

ご予約期間 2018年 ~7/15(日)

お渡し日 2018年 7/19(木)~20(金)

午前10時以降のお渡しとなります。



国産うなぎと山形県産庄内米コシヒカリ使用のうな重、
国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。



7/19~22
土用丑限定製造

昨年
一番人気

4 いかり うなぎづくし

1パック 3,980円 (税抜価格)

※レンジで再加熱される際は、うなぎ、奈良漬、たれの容器を除いて加熱してください。
◎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。)

特上

7/19~22
土用丑限定製造



丸ごと
1尾入り



国産うなぎ、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。

5 いかり 特上うな重

1パック 3,800円 (税抜価格)

※レンジで再加熱される際は、うなぎ、奈良漬、たれの容器を除いて加熱してください。
◎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

国産うなぎを丸ごと一尾使用し、うなぎの骨を煮込んで旨みを引き出したたれをご飯に混ぜ込み、牛蒡の醤油漬けと厚焼き玉子を添えました。

7/19~22
土用丑限定製造



丸ごと
1尾入り



6 お魚屋さんのうな重

2人前 3,500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。)
※写真の容器は都合により変更になる場合があります。
※レンジで再加熱される際は、牛蒡の醤油漬け、あしらいを除いて加熱してください。

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 2018年 ~7/15(日)

お渡し日 2018年 7/19(木)~22(日)
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 2018年 7/25(水)

お渡し日 2017年 8/1(木)

※炭火焼を除く

新登場



7 いかり うなぎ蒲焼 押し (うな重風)

1本 2,980円 (税抜価格)

※レンジで再加熱される際は、別の皿に移してから再加熱してください。
※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。)

国産うなぎを使用し、うなぎの骨を煮込んで旨みを引き出したたれをご飯に混ぜ込み、厚焼き玉子、味付け椎茸を加えて押し寿司風に仕上げました。

