

ファミマのうなぎは、予約が断然お得！ 夏の“土用の丑の日”ご予約承り開始！！

～ ファミマのうなぎで、元気いっぱい夏を ～

株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：澤田貴司）は、夏の“土用の丑の日”に合わせて「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」（本体：2,482円、税込：2,680円）など最大10種類の商品のご予約承りを、2018年6月12日（火）から、全国のファミリーマート・サークルK・サンクス約17,000店で開始いたします。 ※発売地域は商品によって異なります。



※画像はイメージです

■今年も予約が断然お得、うなぎ全品100円引き！さらに特上・上のご予約で、特保のお茶もプレゼント

2018年のファミリーマートの承り商品は、うなぎ4種類、弁当3種類、うどん1種類、デザート2種類の最大10種類にて展開いたします。 ※発売地域は商品によって異なります。

今年も、鹿児島産のうなぎを使った特上のうなぎ重から、お値打ち感のあるうなぎ重まで、お客様の購入シーンに合わせて、幅広いラインナップをご用意いたしました。また、新たな取り組みとして、うなぎ4種類いずれかご予約いただきましたお客様を対象に、「予約割」としてうなぎ全品が100円引きとなる特別企画を実施いたします。さらには、「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」をご予約いただいたお客様には、体脂肪を減らすのを助ける特定保健用食品「サントリー伊右衛門 特茶 500ml」1本をプレゼントいたします。

＼さらに／

予約割 うなぎ全品がご予約で
100円引き!

鹿児島県産 うなぎ蒲焼重 **特上** **上** のご予約で
または
[サントリー 伊右衛門 特茶 500ml]
1本プレゼント!



■ファミリーマートの鹿児島県産うなぎ蒲焼重のこだわり

特上 うなぎ蒲焼重のこだわり



鹿児島県産
うなぎ

鹿児島県の地下水で育った
こだわりのうなぎを使用



魚沼産
コシヒカリ

こだわりのお米
「魚沼産コシヒカリ」を使用





炙り焼

4度のたれ焼きと仕上げの炙り焼製法(※)で外はこんかりと香ばしく、身はふんわり



特製たれ

地域の嗜好に合わせたたれを使用



和歌山県紀州有田産
ぶどう山椒

香り豊かな和歌山県有田産のぶどう山椒を使用

※ “炙り焼製法”の特長 ～素材の味はもちろんのこと、香りも見た目も美味しく！～

- (1) 中は柔らかく、見た目にも美味しい「焼き目」
 - ・素材を直火で調理する「炙り焼き」の調理設備を2016年3月から導入。
 - 最後に直火で短時間炙ることで、見た目もよい「焼き目」が実現。
- (2) ふくよかな香りと、食欲をそそる香ばしさを実現
 - ・直火で炙ることで、ふくよかな香りと、食欲をそそる香ばしさを実現。

※画像はイメージです

■商品概要

<p>予約割</p> <p>予約でプレゼント!</p> 	<p>【商品名】特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重</p> <p>【価格】本体:2,482 円、税込: 2,680 円</p> <p>【内容】贅沢に味わえる満足感あるうなぎ重です。ご飯は魚沼産コシヒカリをふくら盛つけて、香ばしく焼き上げたうなぎは 1 尾を盛り付けました。うなぎの旨みを引き出したタレがご飯とうなぎの美味しさを引き立てます。風味、食感の良い奈良漬を添えました。</p> <p>別添：たれ・紀州有田産 山椒付 ※数量限定</p>
<p>予約割</p> <p>予約でプレゼント!</p> 	<p>【商品名】上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重</p> <p>【価格】本体:1,834 円、税込: 1,980 円</p> <p>【内容】こだわりのうなぎ重を値ごろ感ある価格で味わえます。ご飯は魚沼産コシヒカリをふくら盛つけて、香ばしく焼き上げたうなぎは 3/4 尾を盛り付けました。風味、食感の良い奈良漬を添えました。</p> <p>別添：たれ・紀州有田産 山椒付 ※数量限定</p>

予約割



【商品名】鹿児島県産うなぎめし
【価格】本体:1,250 円、税込: 1,350 円
【内容】うなぎのたれで炊き込んだごはん、たれを塗り焼き上げてから一口大にカットし食べやすくした鹿児島県産のうなぎの蒲焼を盛り付けました。アクセントに奈良漬を添えました。
別添：たれ・紀州有田産山椒付。 ※数量限定

予約割



【商品名】うなぎ蒲焼重（中国産）
【価格】本体:1,093 円、税込: 1,180 円
【内容】うなぎに日本酒を塗り焼き上げることで、より旨みと食感を向上させました。良質な中国産のうなぎでお値打ち感のある商品です。奈良漬を添えています。
別添：たれ・山椒付 ※数量限定



【商品名】炙り焼 牛タン重
【価格】本体:908 円、税込 980 円
【内容】厚みがあり食感豊かな牛タンを炙り焼で香ばしく焼き上げました。お肉の旨みを引き立てる岩塩を使用したねぎ塩タレを合わせました。ご飯は麦飯を使用しています。付け合わせとして南蛮青唐辛子味噌づけを添えました。
※数量限定




【商品名】牛めし弁当
【価格】本体:739 円、税込:798 円
【内容】ジューシーで脂の旨みを感じられる牛肉を甘辛いたれでふっくらと仕上げました。牛肉と玉ねぎ煮がご飯との相性抜群です。土用の丑に合わせた「うし（牛肉）」のメニューです。
※数量限定



【商品名】炙り焼 イベリコ豚重
【価格】本体:647 円、税込:698 円
【内容】スペイン産のイベリコ豚を香ばしく炙り焼して、甘辛いたれで仕上げました。土用の丑に合わせたメニューです。
※数量限定
※大阪府、京都府、兵庫県、滋賀県、奈良県、和歌山県のみ販売



【商品名】牛肉と半熟玉子の冷しうどん
【価格】本体:510 円、税込:550 円
【内容】うし（牛肉）とうどんで、「う」のつく食材を使用したぶっかけうどんです。だしを利かせたつゆと半熟玉子の相性がピッタリな味わいです。
別添：七味唐辛子付 ※数量限定

	<p>【商品名】土用餅（6個入） 土用餅（4個入）</p> <p>【価格】本体:369円、税込:398円 本体:250円、税込:270円</p> <p>【内容】土用に食べると「無病息災」と言い伝えられる土用餅。 北海道産小豆を使用したこしあんに、国産の上新粉を使用したお餅を包みました。</p> <p>※数量限定 ※宮崎県、鹿児島県を除く全国</p>
---	---

※画像はイメージです

■店頭お渡し日／ご予約期間

お渡し日	<p>●夏の土用の丑の日 （一の丑）2018年7月16日（月）～7月20日（金） （二の丑）2018年7月30日（月）～8月1日（水）</p>
ご予約期間	<p>●夏の土用の丑の日 （一の丑）2018年6月12日（火）～7月13日（金）AM9時 ※7/19～20 お渡しの弁当のみ 7月16日（月）AM9時まで受付 （二の丑）2018年6月12日（火）～7月27日（金）AM9時</p>

■土用の丑の日とは

四立（立夏・立秋・立冬・立春）の直前約18日の期間を“土用”といい、その期間の“丑の日”には古くより“丑”にちなんで“う”のつく食品や、特に夏の“土用の丑の日”には鰻を食べる風習があります。

2018年の夏の“土用”は2回“丑の日”があり、“一の丑”が7月20日（金）、“二の丑”が8月1日（水）となっております。暑さで食欲も減退しがちな時期ですが、ファミリーマートの香ばしい鰻の香りで食欲増進、パワフルに夏を過ごしてみたいはいかがでしょうか？！

ファミリーマートでは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、お客さまにおいしさと楽しさをご提供する商品の開発・品揃えに努めるとともに、地域に寄り添い、地域に貢献する「Family = 家族」のような、お客さまの気持ちにいちばん近いコンビニエンスストアを目指してまいります。

以上