

職人の
仕事



鰻の極み

高知県産 四万十の鰻
新潟県産 こしひかり
二尾二尾 店仕込み

せとうち料理
春秋

高知県産

四万十の鰻



せとうち料理春秋ならではの国産鰻の味。
熟練の技でふっくらとした食感に焼き上げました。
お店の味をお気軽に楽しめてください。

大切なあの方へ、
お中元・ご贈答として
喜んでいただける商品です。

お申し込み締切
~7/8
金

お引き渡し日
7/22
金

お引き渡し日
7/23
土

香り・甘み・つや・白さなど
おいしいご飯の条件を
すべて満たしていると言わ
れる最上級の新潟県産こし
ひかりを使用。じっくりおい
しく炊き上げたご飯と鰻の
相性は抜群です。



米
新潟県産
こしひかり

しっかりとした噛み応えが
特徴の鰻。弾力のある皮と
引き締まった厚い身はあつ
さりとしながらも上品な
旨味があります。自家製の
特製タレを使い一尾ずつ
焼き上げています。



鰻
高知県産
四万十の鰻



せとうち料理 春秋

広島県福山市延広町3-8
TEL.086-928-6588
【営業時間】12:00~23:00(L.O.22:30)
www.setouchi-shunju.com



お申し込み方法

FAXで

お申し込み用紙に必要事項をご記入の上、下記番号へFAXしてください。
FAX.084-928-6599

店頭で

お申し込み用紙に必要事項をご記入の上、お店までお持ちください。

うなぎ 鰻 お申し込み用紙 お申し込み締切:2022年7月8日(金) ▶▶▶ お引き渡し日:2022年7月22日(金)・23日(土) AM9:30~PM6:00頃まで

鰻重 4,000円(税込)	個	円(税込)	フリガナ お名前	電話番号(お引き渡し当日ご連絡のとれる番号をご記入ください)
鰻蒲焼き 4,000円(税込)	尾	円(税込)	ご住所 〒	
鰻白焼き 4,000円(税込)	尾	円(税込)	お引き渡し日時	2022年7月 22日(金) 午後 時頃 2022年7月 23日(土) 午後 時頃

お買い上げ商品代金の合計が20,000円(税込)以上で福山市内に限り無料配達いたします。(※配達は11:30以降となります)



高知県産

四万十の うなぎ

日本最後の清流、四万十川。

高知県西部を流れる四万十川は、全長一九六kmを蛇行する四国最長の大河です。場所により様々に表情を変えながら、太平洋へと注いでいます。水質が良く「最後の清流」として知られています。四万十川流域では、古くから漁が盛んに行われており、うなぎ、鮎、ツガニ、手長エビなどの魚介類の他、青海苔の産地としても有名です。

四万十源流の水で育てた、「四万十鰻」。

四万十鰻の養殖池は、四万十川の源流域に位置しており、山間の苔の間から滴り落ちるミネラル豊かな美しい水の恩恵のもとで育てられており、鮮度のいい活鰻だけを仕入れ、さらに四万十川支流の谷水で身を引き締め仕上げます。身は柔らかくもなく、丁度いい「歯ごたえ」と、程よく脂ののった「旨み」をご堪能していただけるよう、すべて手作業で炭火焼きに仕上げています。化学調味料、合成着色料、酸化防止剤などは不使用。



高知県産
四万十の鰻使用

新潟県産
こしひかり使用

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

高知県四万十産・鰻／新潟県産・こしひかり 鰻 重

自慢のタレでふっくらと香ばしく焼き上げた鰻の蒲焼きに、新潟県産最上級こしひかりを艶やかに、ふっくらと粘りのあるごはんに炊き上げた新潟県産最上級こしひかり。香ばか旨い鰻と美味しいご飯の贅沢な逸品をご堪能ください。

厚焼き玉子・香の物付き
4,000円(税込)

※粉山椒は付いておりません。
※お引き渡し日にお召し上がりください。



高知県四万十産 鰻の蒲焼き

ガリ付き
4,000円(税込)

※粉山椒は付いておりません。
※お引き渡し日にお召し上がりください。



高知県四万十産 鰻の白焼き

大根山葵漬け付き
4,000円(税込)

※粉山椒は付いておりません。
※お引き渡し日にお召し上がりください。



王道の蒲焼き。通好みの白焼き。

鰻の蒲焼き きれいな水を使って育てたうなぎを確かな目利きで厳選されたうなぎはバランス良く脂がのり、ふっくらとした食感が特徴です。熟練の職人が的確に頃合いを見計らいながら、秘伝のタレで一尾一尾丁寧に手焼きします。ふっくら香ばしく、口に入れた瞬間に上品な旨みが広がり、一度食べたら忘れられない魅惑的な味をぜひお楽しみください。

鰻の白焼き うなぎ本来の味を楽しみたい方には白焼きがおすすめです。タレでごまかしがきかないため、うなぎの素材そのもので勝負します。白焼きは鰻のもつ素材の美味しさをそのまま引き出したため、蒲焼きよりもあっさり食べることが出来ます。蒲焼きとは違った楽しみ方として白焼きも味わってみてください。



※写真はイメージです。

SHUNJU
SUMMER
GIFT
UNAGI

職人の仕事

活きた鰻を一尾一尾、捌き、丁寧に店仕込みした春秋人気の逸品

高知県産四万十の厳選鰻を活きたまま市場から仕入れ、一尾一尾、春秋の熟練した料理人が丁寧に捌き、串をうち、店仕込みの特製タレで手焼きした国産の鰻です。大切な方への贈り物としても喜んでいただけるよう、心を込めて焼き上げております。


