

すし・料理
鮎武

産地
うなぎ
使用

創業50年

すし屋の

うなぎ

つぎたしつぎたしの
自家製だれ



うなぎ茶づけ



うなぎ巻



うなぎのにぎり

うなぎ蒲焼き 2人前セット(冷凍真空パック) **7,000円**

うなぎ蒲焼き・タレ2人前、うなぎの肝2個、お吸い物2個

うなぎ蒲焼き 3人前セット(冷凍真空パック) **10,500円**

うなぎ蒲焼き・タレ3人前、うなぎの肝3個、お吸い物3個

うなぎ蒲焼き 4人前セット(冷凍真空パック) **14,000円**

うなぎ蒲焼き・タレ4人前、うなぎの肝4個、お吸い物4個



贈答用のお箱、のし、ご用意がございます

食品微生物センターにて細菌検査認証済み(うなぎ、肝、タレの細菌検査を委託し、150日間-20℃の陰性結果)

全国配送(送料別)

注文方法は裏面へ

うなぎの美味しい食べ方

オススメ!

時短!

熱湯で加熱する場合



①沸騰したお湯の中に真空パックのうなぎを入れ約5分ほど加熱して下さい。

電子レンジで加熱する場合



①解凍後にうなぎをお皿に移してラップをして約1分ほど加熱して下さい。
(加熱し過ぎると身や皮が硬くなるのでご注意ください)

完成!



②どちらかの方法で温めた後、どんぶりのご飯にまんべんなくタレを馴染ませ、加熱したうなぎをのせ、タレ・山椒をかけて、お召し上がりください。

さらに美味しく食べるポイント



湯せんか電子レンジで温めた後、魚焼きグリルかオーブントースターで、蒲焼きの表面を焼くと、さらに皮はパリッと身はふっくらになります。

注文方法

安心のBASE ショップ運営

WEBからご注文ください

24時間注文可能

>>> sushi-take.jp <<<

クレジットカード決済をはじめ、各種決済方法に対応

※WEBからの注文・お問い合わせを推奨しておりますが、お電話、FAXでもご注文承っております

大きな骨は極力取り除いておりますが骨がある場合もございますのでご注意ください。
調理中のおケガ、やけどには十分お気をつけください。

魚

武



店主・野川祐司は二代目として、鮭武がさらにこの地で皆さまから愛されるべく、日々勉強、日々努力をモットーに今まで以上に美味しく、そして笑顔になって頂けるよう頑張ります。

Tel&Fax.042-559-2076
〒197-0823 東京都あきる野市野辺 394-10

↓ 鮭武マップ ↓ ↓ sushi-take.jp ↓ ↓ Instagram ↓

