

7月19日(土)

鰻の王の日

ご予約承ります。



※写真は全てイメージです。

ご予約
特典

サンシャイン サンポイント会員様限定

サンポイント
プラスサービス

(ご予約締切日)2025年7月12日(土)までの期間に
商品代金をお支払いのお客様に限り

通常ポイントに、サンポイントをサービス!

※ポイント数は、商品により異なります。各商品の表記ポイントをご確認下さい。
※サンポイントプラスは、ポイントサービス日でもポイント数は同じです。

ご予約承り店舗

クレア
0120-59-3481
〈高知市北本町〉

オリビオ
0120-52-3481
〈土佐市高岡町〉

クラージュ
0120-58-3481
〈高知市稲荷町〉

ベルティス
0120-56-3481
〈高知市前里〉

ヴィアン
☎ 0120-62-3481
〈瀬戸東町〉

高 須
0120-54-3481

みさと
0120-20-3481

クロバ
0120-68-3481
〈高知市福井町〉

朝 倉
0120-53-3481

針 木
0120-55-3481

佐 川
0120-80-3481

ラヴィーナ
0120-85-3481
〈いの町桜川〉

池 田
0120-86-3481
〈池田町シマ〉

室 戸
☎ 0120-18-3481

ゆ い
☎ 0120-25-3481
〈安芸郡田野町〉

モアナ
☎ 0120-26-3481
〈徳島県海陽町〉

ディスカ
☎ 0120-72-3481
〈高岡郡津野町〉

フタババー

香 南 介 良
0120-50-3481 ☎ 0120-48-3481

ご予約
締切日

2025年 7月12日(土)

商品
お渡し日

2025年 7月19日(土)

※ご予約(キャンセル・変更含む)は締切日までお願いいたします。
※ご予約のお申し込みは、サービスカウンターもしくは、お近くの従業員へお申し付けください。
※商品内容につきましては、天候などによる仕入れ状況で一部内容が変更される場合がございますので、ご了承ください。

※表示価格は「本体価格(税抜価格)」と「税込価格」の併記です。

お会計の際に商品合計に対して消費税(8%)を加算させていただきます。円未満の端数は四捨五入いたします。

※お預かりした個人に関する情報は、ご予約など、本商品の販売に関する諸連絡に利用し、その他の目的では一切使用致しません。

※予約商品につきましては、最終製造時間をお渡し日の午後6時迄とさせていただきます。

四万十市産うなぎ蒲焼

高知県四万十市の緑豊かな自然に囲まれ、ゆったりとした時間と環境の中で、きれいな地下水を使って育てています。のんびりと育てることでストレスを軽減して、身質の良い美味しい鰻に仕上げます。

※イメージ写真

店頭焼き！
皮は、パリッと香ばしく
身は、ふっくらな食感！

※イメージ写真

1 丑の日限定

原料原産地：高知県四万十市産
店頭炭火焼き
四万十市産うなぎ蒲焼
(大サイズ)

1尾

サンポイント
プラス150
ポイント

本体 2,990円
(税込3,229円)

店頭にて炭火でじっくりと焼き上げた四万十市産うなぎ蒲焼を贅沢にご飯に盛り付けました。

※イメージ写真

2 丑の日限定

店頭炭火焼き
四万十市産うなぎ蒲焼使用の
うな重(1/2尾使用)

(容器サイズ)
(横)20.7×(縦)11.0×(高さ)4.0cm

1パック

サンポイント
プラス100
ポイント

本体 1,890円
(税込2,041円)

3 丑の日限定

店頭炭火焼き
四万十市産うなぎ蒲焼使用の
うな重(1尾盛り)

(容器サイズ)
(横)20.2×(縦)12.6×(高さ)3.6cm

1パック

サンポイント
プラス180
ポイント

本体 3,590円
(税込3,877円)

4 丑の日限定

店頭炭火焼き
四万十市産うなぎ蒲焼と
松露の玉子焼きのうな玉丼
(1/2尾使用)

(容器サイズ)
(横)20.0×(縦)19.1×(高さ)8.0cm

1パック

・四万十市産
うなぎ蒲焼
(1/2尾使用)
・松露の玉子焼き
ハーフカット

サンポイント
プラス125
ポイント

本体 2,490円
(税込2,689円)

5 丑の日限定

店頭炭火焼き
四万十市産うなぎ蒲焼使用の
こだわり赤シャリ鰻巻き寿司
(1/2尾使用)

(容器サイズ)
(横)20.2×(縦)12.6×(高さ)3.6cm

1本(8切)

・四万十市産うなぎ蒲焼(1/2尾使用)
・松露の玉子焼き・きゅうり・赤酢しゃり

サンポイント
プラス120
ポイント

本体 2,390円
(税込2,581円)

宮崎県産うなぎを使用したうな重です。



※イメージ写真

6

国産うなぎの蒲焼重
(容器サイズ)
(横)20.6×(縦)13.0×(高さ)5.3cm

1パック

サンポイント
プラス100
ポイント

本体 1,980円
(税込2,138円)

手軽に贅沢、土用の味

※イメージ写真

「うなぎ」と「牛肉」を両方食いたいというお客様のご意見から生まれました。



7

柔らかうなぎ蒲焼重&
牛ブルコギ焼肉重
(容器サイズ)
(横)21.4×(縦)11.9×(高さ)3.7cm

1パック

サンポイント
プラス40
ポイント

本体 750円
(税込810円)

「うなぎの蒲焼」と「天ぷら」の欲張り重です。シェアしてお召し上がりいただく事も出来ます。

※イメージ写真

8

うなぎの欲張り W 重
(うな重&うな天重)
(セット)容器サイズ
(横)23.0×(縦)14.3×(高さ)6.5cm

1セット

サンポイント
プラス45
ポイント

本体 880円
(税込950円)

「九州産うなぎの蒲焼重」と「讃岐うどん」のセットです。

※イメージ写真

9

国産うなぎの蒲焼重と
讃岐うどんセット
(セット)容器サイズ
(横)23.0×(縦)14.3×(高さ)6.5cm

1セット

サンポイント
プラス40
ポイント

本体 780円
(税込842円)

丑の日限定のうなぎ弁当です。



※イメージ写真

10 丑の日限定

うなぎ御膳
(容器サイズ)
(横)22.2×(縦)22.2×
(高さ)4.5cm

1パック

サンポイント
プラス50
ポイント

本体 950円
(税込1,026円)

11

うなぎ入り太巻きの
助六寿司
(容器サイズ)
(横)18.4×(縦)15.0×
(高さ)5.2cm

1パック

サンポイント
プラス25
ポイント

本体 498円
(税込538円)

「うなぎの蒲焼」と「牛肉のしぐれ煮」をのせた茶碗蒸しです。

※イメージ写真

12 丑の日

茶碗蒸しセット
(セット)容器サイズ
(横)20.3×(縦)10.5×
(高さ)7.2cm

1セット

サンポイント
プラス20
ポイント

本体 398円
(税込430円)

うなぎの後のデザートに。

※イメージ写真

13

土用餅おはぎ
[2コ入]
(容器サイズ)
(横)14.9×(縦)11.7×
(高さ)6.4cm

1パック

サンポイント
プラス15
ポイント

本体 300円
(税込324円)

※「店頭炭火焼き四万十市産うなぎ蒲焼①」、「店頭焼き四万十市産うなぎ蒲焼使用の商品(②・③・④・⑤)」のお渡しは午前10時からとさせていただきます。

※上記の⑥～⑬の商品につきましては、介良店・ディスカ店は除かせていただきます。

ご予約 お名前 お渡し店 承り日	1 原料原産地：高知県四万十市産 店頭炭火焼き 四万十市産うなぎ蒲焼 (大サイズ) 本体 2,990円 (1尾) (税込3,229円) 数量 個	5 店頭炭火焼き 四万十市産 うなぎ蒲焼使用のこだわり 赤シャリ鰻巻き寿司 (1/2尾使用) 本体 2,390円 (1本(8切)) (税込2,581円) 数量 個	9 国産うなぎの蒲焼重と 讃岐うどんセット (1セット) 本体 780円 (税込842円) 数量 個	13 土用餅おはぎ【2コ入】 (1パック) 本体 300円 (税込324円) 数量 個
	2 店頭炭火焼き 四万十市産 うなぎ蒲焼使用のうな重 (1/2尾使用) 本体 1,890円 (1パック) (税込2,041円) 数量 個	6 国産うなぎの蒲焼重 (1パック) 本体 1,980円 (税込2,138円) 数量 個	10 うなぎ御膳 (1パック) 本体 950円 (税込1,026円) 数量 個	※ご予約時に、 商品代金のお支 払いがお済みで ない方は、後日、 お支払いの際に、 この用紙を お持ち下さい。
	3 店頭炭火焼き 四万十市産 うなぎ蒲焼使用のうな重 (1尾盛り) 本体 3,590円 (1パック) (税込3,877円) 数量 個	7 柔らかうなぎ蒲焼重& 牛ブルコギ焼肉重 (1パック) 本体 750円 (税込810円) 数量 個	11 うなぎ入り太巻きの 助六寿司 (1パック) 本体 498円 (税込538円) 数量 個	
	4 店頭炭火焼き 四万十市産 うなぎ蒲焼と松露の 玉子焼きのうな玉井 (1/2尾使用) 本体 2,490円 (1パック) (税込2,689円) 数量 個	8 うなぎの欲張りW重 (うな重&うな天重) (1セット) 本体 880円 (税込950円) 数量 個	12 丑の日茶碗蒸しセット (1セット) 本体 398円 (税込430円) 数量 個	

お名前	フリガナ		お渡し日時		①本体価格 小計	円	合計個数
	様		2025年 7月19日(土)				個
	お渡し店 舗		午前・午後 時 分		②消費税 (8%)	円	お支払い
	承り日	月 日	担当者	※予約商品につきましては、最終製造時間をお渡し日の午後6時迄とさせていただきます。		合計金額 (①+②)	円

※商品お受け取りの際に、この用紙をお持ち下さい。

✂ <切り取り線>

ご予約 お名前 お渡し店 承り日	1 原料原産地：高知県四万十市産 店頭炭火焼き 四万十市産うなぎ蒲焼 (大サイズ) 本体 2,990円 (1尾) (税込3,229円) 数量 個	5 店頭炭火焼き 四万十市産 うなぎ蒲焼使用のこだわり 赤シャリ鰻巻き寿司 (1/2尾使用) 本体 2,390円 (1本(8切)) (税込2,581円) 数量 個	9 国産うなぎの蒲焼重と 讃岐うどんセット (1セット) 本体 780円 (税込842円) 数量 個	13 土用餅おはぎ【2コ入】 (1パック) 本体 300円 (税込324円) 数量 個
	2 店頭炭火焼き 四万十市産 うなぎ蒲焼使用のうな重 (1/2尾使用) 本体 1,890円 (1パック) (税込2,041円) 数量 個	6 国産うなぎの蒲焼重 (1パック) 本体 1,980円 (税込2,138円) 数量 個	10 うなぎ御膳 (1パック) 本体 950円 (税込1,026円) 数量 個	※ご予約時に、 商品代金のお支 払いがお済みで ない方は、後日、 お支払いの際に、 この用紙を お持ち下さい。
	3 店頭炭火焼き 四万十市産 うなぎ蒲焼使用のうな重 (1尾盛り) 本体 3,590円 (1パック) (税込3,877円) 数量 個	7 柔らかうなぎ蒲焼重& 牛ブルコギ焼肉重 (1パック) 本体 750円 (税込810円) 数量 個	11 うなぎ入り太巻きの 助六寿司 (1パック) 本体 498円 (税込538円) 数量 個	
	4 店頭炭火焼き 四万十市産 うなぎ蒲焼と松露の 玉子焼きのうな玉井 (1/2尾使用) 本体 2,490円 (1パック) (税込2,689円) 数量 個	8 うなぎの欲張りW重 (うな重&うな天重) (1セット) 本体 880円 (税込950円) 数量 個	12 丑の日茶碗蒸しセット (1セット) 本体 398円 (税込430円) 数量 個	

お名前	フリガナ		お渡し日時		①本体価格 小計	円	合計個数
	様		2025年 7月19日(土)				円
			午前・午後 時 分		②消費税 (8%)	円	
			承り日	月 日	受付 担当者	※予約商品につきましては、最終製造時間をお渡し日の午後6時迄とさせていただきます。	