

2018年6月1日

フジのうなぎ 6月1日からご予約スタート！

株式会社フジ（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長 兼 COO：山口 普）は、6月1日（金）から「フジのうなぎ」のご予約受け付けを店頭およびフジネットショップで開始いたしますので、その概要をお知らせします。

今年の「フジのうなぎ」は、7月20日（金）土用の丑、8月1日（水）二の丑に向け、じっくり焼いたこだわりの鹿児島県産うなぎ蒲焼、特製たれがしみ込んだ自慢のうなぎ重をはじめ、暑い夏を乗り切るスタミナメニューやうなぎに添えて召し上がっていただきたい“もう一品”を豊富に取り揃えました。また、よりお客様に土用の丑・二の丑を楽しんでいただけるよう、ご予約特典として対象商品お買い上げで通常のエフカポイントにプラスポイントをプレゼントするほか、ご予約限定価格でお得にお買い求めいただける商品もご用意しています。

【概要】

- 受付期間：6月1日（金）～7月27日（金）
- 展開店舗：フジ各店87店舗
（愛媛43、高知8、香川4、徳島4、広島19、山口9）
- 掲載品目：34アイテム
- フジネットショップ：<http://shop.the-fuji.net/>



■おすすめ商品一例



鹿児島県産

うなぎ蒲焼（大）

（有頭・じっくり焼き）約160g

1尾 1,980円（本体）

2,138円（税込）

素焼きを長めに行い、身をふっくらさせるために一度蒸した後、たれつけと焼きを3回繰り返した、こだわりの「じっくり焼き」です！



まるごと1尾うなぎ重

鹿児島県産うなぎ1尾分使用

【ご予約限定価格】

2,700円（本体）

2,916円（税込）

こだわりの「じっくり焼き」うなぎをまるごと1尾使用。特製のたれがしみ込んだ、自慢のうなぎ重です。

薩摩川内鰻

西郷どんの折箱

約145g

2,380円（本体）

2,570円（税込）

現在放送中のNHK大河ドラマ「西郷どん」で話題の薩摩川内市の美味いうなぎをご堪能いただけます。