

2023年5月25日

「フジのうなぎ」6月1日(木)から受け付け開始！

株式会社フジ・リテイリング（本社：愛媛県松山市、代表取締役社長：山口 ^{やまぐち} ^{ひろし} 普）は、6月1日(木)から「フジのうなぎ」の受け付けを店頭およびフジネットショップで開始しますので、その概要をお知らせします。

今年の「フジのうなぎ」は、鹿児島県産のうなぎを使用したフジオリジナル商品「こだわりのじっくり焼き」や、昼食需要としてお手軽に食べていただける「うなぎ重」、「寿司盛合わせ」などを中心に品揃えを強化しました。さらに、最上級ランクの「特選国産黒毛和牛ステーキ用（肩ミスジ）」など、うなぎ以外の商品も豊富に取り揃えております。

商品の閲覧からご注文、お支払いがいつでもどこでも簡単にできるフジネットショップでは、フジネットショップ会員さまお買い上げ特典として、フジネットショップポイントをプレゼントいたします。

今後も当社は、新鮮な食材や旬のグルメを通じて、楽しさやワクワクを感じていただける商品の提供を進めてまいります。

【概要】

受付期間：6月1日(木)～7月24日(月)

商品受渡日：＜土用の入り＞ 7月19日(水)～7月20日(木)
 ＜土用の丑＞ 7月29日(土)～7月30日(日)

展開店舗：フジ各店94店舗
 （愛媛47、高知8、香川4、徳島4、広島21、山口10）
 ※店舗によって、一部取り扱いのない商品があります。

掲載品目：34アイテム



◆フジオリジナル！「こだわりのじっくり焼き」

肉厚！脂のりばつぐんの鹿児島県産うなぎをじっくり焼き上げたフジオリジナル商品です。「うなぎ、焼き、たれ」の三位一体を追求した、“おいしさ”にこだわった商品です！



【おすすめ商品の一例】

◆高知県産 うなぎ蒲焼



高知県産

うなぎ蒲焼 (大) 1尾

(本体)2,780円 (税込)3,002円

清流仁淀川の伏流水で育てました。蒸さない、焼き上げ後タレを塗らない昔ながらの焼き方でうなぎの風味を際立たせました。食べ応えのある高知県産うなぎ蒲焼をぜひご賞味ください！

◆炭火手焼き



国内産

うなぎ蒲焼(手焼き)(大) 2尾

(本体)6,500円 (税込)7,020円

さばきたての生のうなぎに串を打ち、うなぎ職人が強火の炭火で手返ししながら香ばしく焼き上げました。蒲焼のタレはうなぎの骨から抽出した濃厚な出汁入り自家製しょうゆ油タレを使用しています！

◆至福のうな重



魚屋のうな重

鹿児島県産うなぎじっくり焼き

(大サイズ3/4尾分使用)

(本体)2,380円 (税込)2,570円

芯温を約 100 度まで上げ、余分な脂を落とすことで、たれがしみ込みやすい良質な肉質にしました。たれ付け、焼き工程を3回繰り返すことで十分に味のしみ込んだフジ自慢のじっくり焼きをうな重でぜひご賞味ください！

◆ちらし寿司



魚屋のうなちらし寿司 1パック

(本体)980円 (税込)1,058円

うなぎとさまざまな具材が入った、味だけでなく見た目も楽しめる色鮮やかなちらし寿司です。おうちでお手軽にお召し上がりいただけます！

以上