

## 報道関係各位

“土用の丑の日”に向けて

「国産うな重」予約受付開始

株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区)は、7月24日と8月5日の「土用の丑の日」に向けて、「国産うな重」の予約を、7月1(火)～8月3日(土)午前9:00(※)の約1ヶ月間、全国のファミリーマート店舗約7,200店舗にて開始いたします。

(※) 数量限定ですので、予定数量に達し次第受け付け終了となります。

■国産うなぎを使用したこだわりの「うな重」の予約承りを開始

このたびは、鹿児島産と愛知一色産のうなぎを使用します。中部・北陸地区においては、「愛知一色産うな重」の予約を承り、その他の地域は、「鹿児島産うな重」といたします。(いずれも税込価格1,380円)

商品名	税込価格	商品内容
鹿児島産うな重 (中部・北陸地区を除く)	1,380円	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鹿児島県曾於郡大崎町の良質な地下水を利用し、水温が一定に保たれる集中温度管理システムを採用した工場です。</li> <li>・別添の山椒については柑橘系のさわやかな香りとキレのある辛味が特徴の風味が高い</li> <li>・紀州有田産の高級山椒を使用しました。</li> </ul>
愛知一色産うな重 (中部・北陸地区限定)	1,380円	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本有数のうなぎの生産高を誇る「愛知県一色町」のうなぎを使用。三河湾に面した温暖な気候で一級河川「矢作川」の清流を水源として、養鰻専用の水道より引き込んだ水を使用。緑豊かな大地に囲まれ、河川の清流水を使用し、より天然に近い環境で養殖されるため良質な身に仕上がります。</li> <li>・別添の山椒については柑橘系のさわやかな香りとキレのある辛味が特徴の風味が高い</li> <li>・紀州有田産の高級山椒を使用しました。</li> </ul>

**予 約 締 切**

お渡し日	7月22日(火)	(予約締切:7月20日(日)朝9:00)
	7月23日(水)	(予約締切:7月21日(月)朝9:00)
	7月24日(木)	(予約締切:7月22日(火)朝9:00)
	8月5日(火)	(予約締切:8月3日(日)朝9:00)

■その他にもうなぎ商品が続々登場！

国産うなぎの他に、彩りのよい「うなぎちらし寿司」お買い求めやすい価格の「うなぎ重」、食べやすくうなぎを刻んでのせた「うなぎめし」や、少量タイプの「うなぎごはん」、手軽に食べられるおむすび等、土用の丑の日にあわせて「うなぎ」を使用した商品が、続々と登場いたします。

発売日	商品名	税込価格	商品内容
7月22日 予約・店頭	うなぎちらし寿司	650円	備長炭火で香ばしく焼き上げた、脂ののったうなぎの蒲焼きの刻みと、海老・いくら・椎茸・きゅうりなどをのせた贅沢で彩りの良いちらし寿司です。中国産うなぎ使用。
7月15日 予約・店頭	うなぎ重	850円	備長炭火で香ばしく焼き上げたうなぎをのせた定番のうなぎ重です。中国産うなぎ使用。
7月22日 店頭	うなぎめし	680円	備長炭火で香ばしく焼き上げたうなぎの蒲焼きを食べやすく一口大にカットし、わさびを付けてお召し上がりいただく、ひつまぶし風うなぎめしです。中国産うなぎ使用。
7月8日 店頭	ミニうなぎごはん	390円	女性にぴったりの小容量タイプのうなぎごはんです。中国産うなぎ使用。
7月11日 店頭	直巻おむすび 炭火烧うなぎ	148円	甘めのうなぎたれで炊いたごはんにて備長炭火にて香ばしく焼き上げたうなぎを包みました。中国産うなぎ使用。
7月22日 店頭	金芽米おむすび うなぎ蒲焼き	198円	備長炭火にて香ばしく焼き上げた脂ののったうなぎの蒲焼きを金芽米ごはんではさんだ食べ応えのある仕立てです。中国産うなぎ使用。

※ 品質については、日本と中国の品質検査に合格したうなぎを使用しています。

※ 一部商品は、取り扱いのない地域がございます。

※ 予約商品の予約期間及びお渡し日は、国産うなぎと同様です。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」をスローガンにしております。ファミリーマートはお客様に「気軽にこころの豊かさ」を感じていただくために、常に「あなたの家族になりたい」という気持ちを持って「ファミリーマートらしさ」を追求してまいります。

以上

<国産うなぎ>

