

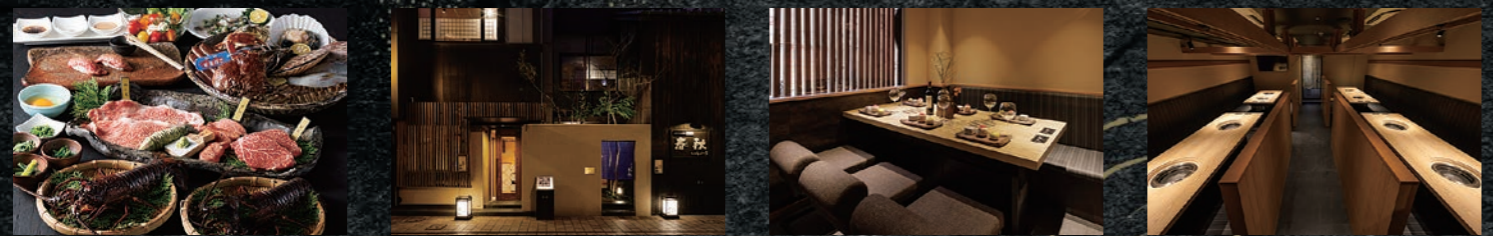
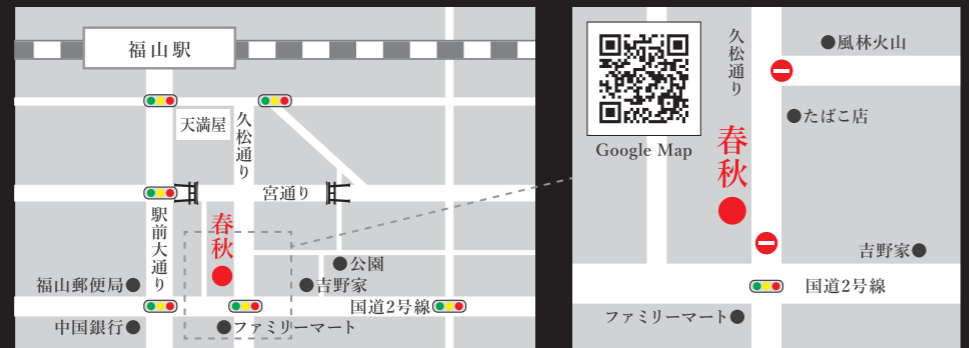
職人の仕事



鰻の極み

産地厳選 肉厚の鰻
新潟県産 こしひかり
一尾二尾 店仕込み

せとうち肉処 海鮮処
いんじゅん 春秋
TEL.084-928-6588
広島県福山市延広町3-8
【営業時間】17:00~23:00(L.O.22:30)
https://shunju.com (新しいURLになりました)



お申し込み方法 FAXで FAX.084-928-6599 店頭で お申し込み用紙に必要事項をご記入の上、お店までお持ちください。

うなぎ 鰻 お申し込み用紙 お申し込み締切:2024年7月11日(木) ▶▶▶ お引き渡し日:2024年7月24日(水) AM9:30~PM6:00頃まで

鰻重 2,980円(税込)	個	円(税込)	フリガナ お名前	電話番号(お引き渡し当日ご連絡のとれる番号をご記入ください)
鰻の蒲焼き 2,980円(税込)	尾	円(税込)	ご住所 〒	
鰻の白焼き 2,980円(税込)	尾	円(税込)	お引き渡し日時	2024年7月24日(水) 午前9:30~午後6:00頃まで ご希望時間をご記入ください <input type="checkbox"/> 午前 <input type="checkbox"/> 午後 時頃

お買い上げ商品代金の合計が20,000円(税込)以上で福山市内に限り無料配達いたします。(※配達は11:30以降となります)

SHUNJU
SUMMER
GIFT
UNAGI

大切なあの方へ、
お中元・ご贈答として
喜んでいただける商品です。

ご予約
承り中
お申し込み締切
7/11(木)迄

お引き渡し日
7/24
水

大人気
春秋の
あじう

春秋

せとうち肉処 海鮮処
せとうち肉処 海鮮処 春秋ならではの鰻の味。
熟練の技でふっくらとした食感に焼き上げました。
お店の味をお気軽に楽しみください。



2024年春、春秋は、「せとうち肉処 海鮮処 春秋」としてリニューアルいたしました。詳しくは ▶▶▶ https://shunju.com
※ホームページのURLが変更になりました。





新潟県産
こしひかり使用

※写真はイメージです。



大人気
春秋の
うなぎ



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

新潟県産・こしひかり 鰻 重

新潟県産最上級こしひかりを鰻に合うように、ふっくらと粘りのあるごはんに炊き上げました。自慢のタレでふっくらと香ばしく焼き上げた鰻の蒲焼きと相性抜群です。香ばしく旨い鰻と美味しいご飯の贅沢な逸品をご堪能ください。

2,980円(税込)

※粉山椒は付いておりません。
※お引き渡し日にお召し上がりください。



春秋人気の 鰻の蒲焼き

ガリ付き
2,980円(税込)

※粉山椒は付いておりません。
※お引き渡し日にお召し上がりください。



春秋人気の 鰻の白焼き

大根山葵漬け付き
2,980円(税込)

※粉山椒は付いておりません。
※お引き渡し日にお召し上がりください。



王道の蒲焼き。通好みの白焼き。

鰻の蒲焼き きれいな水を使って育てたうなぎを確かな目利きで厳選されたうなぎはバランス良く脂がのり、ふっくらとした食感が特徴です。熟練の職人が的確に頃合いを見計らいながら、秘伝のタレで一尾一尾丁寧に手焼きします。ふっくら香ばしく、口に入れた瞬間に上品な旨みが広がり、一度食べたら忘れられない

鰻の白焼き うなぎ本来の味を楽しみたい方には白焼きがおすすめです。タレでごまかしがきかないため、うなぎの素材そのもので勝負します。白焼きは鰻のもつ素材の美味しさをそのまま引き出したため、蒲焼きよりもあっさり食べることが出来ます。蒲焼きとは違った楽しみ方として白焼きも味わってみてください。




※写真はイメージです。

SHUNJU
SUMMER
GIFT
UNAGI

香り・甘み・つや・白さなどおいしいご飯の条件をすべて満たしていると言われる最上級の新潟県産こしひかりを使用。じっくりおいしく炊き上げたご飯と鰻の相性は抜群です。

米

新潟県産
こしひかり



しっかりとした噛み応えが特徴の鰻。弾力のある皮と引き締まった厚い身はあっさりとしながらも上品な旨味があります。自家製の特製タレを使い一尾ずつ焼き上げています。

鰻

産地厳選
肉厚の鰻

