



産地厳選 肉厚の鰻  
産地厳選 厳選米  
一尾一尾 店仕込み

贅の  
極み

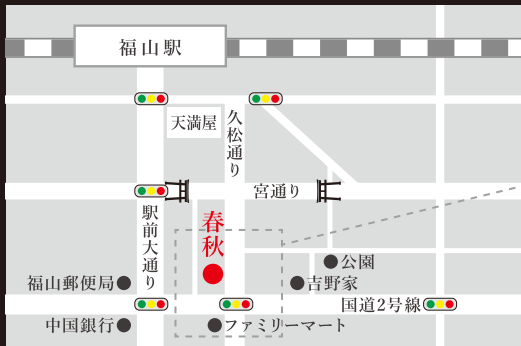
せと料理 春秋

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)



お昼の  
ご予約承り中。  
お祝いやご法要などの  
お集まりに— 中でも  
「鰻重御膳」は人気です！



お申し込み方法

FAXで

お申し込み用紙に必要事項をご記入の上、下記番号へFAXしてください。

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：  
2025年  
7月8日(火)



お引き渡し 7月18日(金) 9:30～18:30頃まで

お引き渡し 7月19日(土) 9:30～18:30頃まで

お引き渡し日は  
どちらか  
お選びください

|                     |   |       |
|---------------------|---|-------|
| 鰻 重<br>3,400円(税込)   | 個 | 円(税込) |
| 鰻の蒲焼き<br>3,300円(税込) | 個 | 円(税込) |

|                        |                                 |    |  |
|------------------------|---------------------------------|----|--|
| フリガナ<br>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) |    |  |
| ご住所 〒                  |                                 |    |  |
| お引き渡し日時<br>どちらかお選びください | 2025年7月18日(金) □午後 □午前           | 時頃 |  |
|                        | 2025年7月19日(土) □午後 □午前           | 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

7/8 火 迄

お引き渡し日

7/18  
金

お引き渡し日

7/19  
土

大人気

春秋の

うなぎ

せと料理  
春秋

せとうち料理 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。

詳しくは ▶▶▶ <https://shunju.com>

※ホームページのURLが変更になりました。





※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。

## 産地厳選米の 鰻 重

香り・甘み・つや・白さにこだわった最上級のお米を、鰻に合うよう絶妙な粘りとふっくらとした食感に炊き上げました。自慢の特製ダレで香ばしく、ふっくらと焼き上げた鰻の蒲焼きと相性は抜群。香り高く旨みたっぷりの鰻を心ゆくまでご堪能ください。

3,400円(税込)

※写真の粒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。



※写真はイメージです。

## 春秋人気の 鰻の蒲焼き

ガリ付き

3,300円(税込)

※写真の粒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。



鰻との相性を極めた最上級のお米を使用。香り・甘み・つや・白さーおいしいご飯の条件をすべて満たすと言われるお米を使用。ふっくらとしたご飯は、香ばしく焼き上げた鰻との相性も抜群です。

米  
産地厳選  
最上級のお米

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

## 王道の鰻の蒲焼き。

### 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、回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魅惑的な味をぜひお楽しみください。



※写真はイメージです。

SHUNJU  
SUMMER  
GIFT  
UNAGI

ご予約承り中！

お申し込み締切

2025年7月8日(火)まで

お引き渡し日

2025年7月18日(金)・7月19日(土)

2025年の土用の丑の日(夏)は、7月19日(土)です。  
※お引き渡し日はお申し込み時にお選びください