

名古屋栄三越

うなぎまつり

7月27日(土)は
土用の丑の日
●7月24日(水)~27日(土)
●名古屋栄三越
地下1階食品フロア

期間限定出店・銘店の味

まるや本店

名古屋名物ひつまぶし

- 出店期間：7月24日(水)~27日(土)
- 場所：地下1階 食彩広場
- まるや本店の職人が精魂込めて焼き上げました。こだわりの味をご家庭で。
- ① まるやひつまぶし弁当
- ……「各20折限り」1折2,651円 うなぎ・国産
- ……「各10折限り」1折3,101円 うなぎ・国産



名古屋栄三越の一押し



魚忠

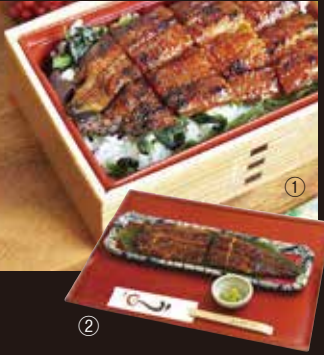
魚忠のうなぎ長焼き
其の一 産地のこだわり
魚忠のうなぎは主に愛知県三河産を取り揃えます。三河地方の養鰻業は歴史も古く明治27年(1894年)はじまり「級河川」の矢作川から水を引き込むことで全国的にも有名になりました。

其の二 新鮮な身質
養殖池に入れてから1年未満の鰻を新鮮(しんこうなぎ)と言い、2年物と比較しても身が柔らかいのが特徴です。魚忠の長焼きは俗に言う「関西風」(腹開き)で蒸さずに焼き上げる。柔らかい身質の新仔鰻を使うことで皮はパリッと身はふわふわとした長焼きになります。

其の三 店内厨房で焼き上げる
鮮度の良い生の鰻を仕入れ、店内の厨房にて魚忠の熟練の職人が丁寧に焼き上げます。魚忠創業時より変わらない、特製の鰻のタレを使い焼き上げるうなぎは、香ばしく甘辛い、お馴染みの名古屋の味です。

うなぎ屋たむろ

- 出店期間：7月24日(水)~27日(土)
- 場所：地下1階 米蔵横 特設会場
- 一尾一尾丁寧に備長炭で焼き上げるうなぎ専門店。
- ① うなぎ弁当 ……1折2,880円
- うなぎ・三河産
- ② うなぎ長焼き(冷凍) ……1尾4,050円
- うなぎ・三河産



三河産 魚忠 うなぎ長焼き

ご予約承ります。ご予約いただいた方には通常別売りの「うなぎのタレ」「魚忠キーホルダー」をお付けします。

- ご予約受付/7月17日(水)~22日(月) ※諸事情によりご予約受付開始が遅れる場合がございます。
- お渡し日/7月26日(金)・27日(土) ● 予約承り場所 魚忠焼魚ショップ ● お渡し場所/フレシマルシェ内サピスカウナー

日本料理 匠

- うなぎちらし ……30折限り1折5,940円
- うなぎ・国産
- すし飯に、連根、かんぴょう、うす焼玉子、海苔、ちりめんなどを合わせ活けうなぎをかりつと焼き上げ、冷めても美味しい、折に仕上げました。
- 予約承ります
- 7月24日(水)まで
- お渡し日/7月27日(土)午前11時から
- 予約承り場所 地下1階 日本料理 匠



まつおか

- うなぎ炊き込みご飯二段弁当
- ……「各30折限り」1折1,620円
- うなぎ、鹿兒島県産
- 販売期間：7月26日(金)・27日(土)
- うなぎの炊き込みご飯とまつおか自慢のお総菜で二段にした欲張り弁当



柿安ダイニング

- 黒毛和牛牛めし&宮崎県産 うなぎ
- うなぎ・宮崎県産 販売期間：7月24日(水)~27日(土)
- 柿安秘伝のタレで炊き上げた牛肉と宮崎県産うなぎを使用した度で一度おいしいこだわりの品。



たもかみ

- ① うなぎおこわ ……1折756円
- ② うなぎ ……1折1,512円
- うなぎ・国産 販売期間：7月24日(水)~27日(土)
- 鰻の切身をまぶし、うなぎのタレが浸みこんだおこわや、蒸し焼きのおこわらうなぎの味を楽しめるうなぎの2種類をご用意。



土用餅

- 「土用餅」は、土用に食べるあむる餅(もち)とお餅は力餅(力持ち)、小豆は除けの意味があるため土用餅を食べることで、暑気や厄を払い無病息災で過ごせるといわれています。



菓匠 花桔梗

- 土用餅3種 ……3個入756円
- 販売期間：7月24日(水)~27日(土)
- 蒸した道明寺餅を餡で包んだお菓子。粒あん・こあん・備中小豆の3種をご用意しました。

土用の丑の日 変わり種



ペーカリーピカン

- うなぎちゃん ……1個303円
- 販売期間：7月27日(土)限り
- ペギー産の濃厚ホワイトチョコを贅沢に使い、表面はココアツッキーで仕上げました。

※数に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。※価格はすべて税込です。