

アルビスの朝焼きうなぎは ここが違う!!

長焼き部門
人気No.1

※写真はイメージです。

其の産

産地、製法に
こだわり。
国産うなぎを金沢市場で焼き
その場で仕上げた
こだわりの逸品。蒸しを入れず
焼きのみで仕上げています。

其の式

徹底した品質管理と
安全性にこだわり。
アルビスのうなぎは一尾ごとに
生育状況や飼料など、安全性を
確認した商品を提供しております。

其の参

焼き方へのこだわり。
うなぎ本来の食感を
楽しむため、外はカリッと香ばしく、
中はふっくらと焼き上げました。

職人の手焼き技
「こなし」が光る

※写真はイメージです。

焼いて、焼いて、叩いて、揉む。
この「こなし」が鰻の味を
引き出し、ふっくらと焼き上げる
豊前小倉流の職人技。

【原料原産地：宮崎県】
豊前小倉流 白良子
手焼き炭火うなぎ蒲焼
約120g ※特定原材料 小麦・大豆

2,980円
〈参考税込価格〉3,219円

限定
400本

朝焼き
うなぎ

【原料原産地：愛知県】
朝焼きうなぎ蒲焼
約180g ※特定原材料 小麦・大豆

3,580円
〈参考税込価格〉3,867円

限定
2,000本

アルビス
Portaポイント
100
ポイント進呈

朝焼き
うなぎ

【原料原産地：愛知県】
朝焼きうなぎ白焼
約180g ※特定原材料 小麦・大豆

3,580円
〈参考税込価格〉3,867円

限定
200本

アルビス
Portaポイント
100
ポイント進呈

限定
2,000本

【原料原産地：宮崎県もしくは鹿児島県】
淡麗良蒲 うなぎ蒲焼(大サイズ)
約250g ※特定原材料 小麦・大豆

2,980円
〈参考税込価格〉3,219円

うなぎ重

土用の丑と言え、やっぱり「うなぎ重」。皮は香ばしく、身はふっくらと
焼き上げた国産うなぎを使用したうなぎ重を、ぜひご堪能ください。



5
天然地下水と、南国の温暖な
気候で丹精込めて育てたうなぎを
使用した蒲焼をたっぷりのせた
大満足なうなぎ重です。
鹿児島県
大隅産うなぎ(大)
1パック
※特定原材料 小麦・卵・乳成分

アルビス
Portaポイント
50
ポイント進呈

3,180円
〈参考税込価格〉3,435円



6
厳選したうなぎを温度の異なる四度のたれ付けと
四度の焼きを行いました。皮の香ばしさと身の柔らかさが
自慢のうなぎ蒲焼を使用したおススメのうなぎ重です。

鹿児島県大隅産うなぎ重
1パック
※特定原材料 小麦・卵・乳成分

1,980円
〈参考税込価格〉2,139円



7
日本有数のうなぎの産地である静岡県、鹿児島県、
鹿児島県産の白焼うなぎの食べ比べが出来る
よばりな一皿です。

国産うなぎ3種食べ比べセット
1パック
※特定原材料 小麦・卵・乳成分

2,980円
〈参考税込価格〉3,219円

うなぎ寿司

さっぱり酢飯で頂く、
ふんわりうなぎ寿司。



8
2種のうなぎ握り寿司と
巻寿司が一度に楽しめる
盛合せです。
うなぎ尽くし
盛合せ1パック
※特定原材料 小麦・卵・乳成分

980円
〈参考税込価格〉1,059円



9
みんなでシェアできる
ファミリータイプのちらし寿司です。
ファミリー彩り鰻ちらし
3〜4人前・1パック
※特定原材料 小麦・卵

1,980円
〈参考税込価格〉2,139円



10 予約限定

うなぎ蒲焼を1尾丸々使用した
食べ応え抜群の姿寿司です。
【中国産うなぎ蒲焼1尾使用】
うなぎ姿寿司
1パック
※特定原材料 小麦・卵・乳成分

1,980円
〈参考税込価格〉2,139円

11 予約限定

ボリューム満点のうなぎ太巻と
海鮮たっぷりの「鰻」が主役の
海鮮太巻が入った大満足セットです。
【中国産うなぎ蒲焼半尾使用】
太巻満足セット
1パック
※特定原材料 小麦・卵・乳成分・えび

2,980円
〈参考税込価格〉3,219円

アルビス
Portaポイント
50
ポイント進呈