

美味しい鰻を必要な分だけ。鰻の未来を考えます。

私たちトップワールドは、うなぎの大切な資源を守るためにも廃棄を減らし、必要な分だけお届けしたいと考えております。数に限りがありますので、ご予約いただくことをおすすめいたします。

魚伊 炭火焼地焼うなぎ



鰻の品質を守る 職人の目利き
全国各地から届いた鰻からその日番状態の良い鰻を選び抜き職人の手で開きます。一尾ずつ丁寧に手焼き。

備長炭を使用
強い火力で焼き上げるため、中心までしっかりと火が通るため、骨が残りなく、香ばしい炭の香りが広がります。

秘伝のタレは 化学調味料無添加
独自の配合で炊き上げた秘伝のタレは、鰻本来の味を引き立てます。

魚伊の炭火焼地焼うなぎは、
2022年トップワールドで
約24,000尾販売!
多くのお客様に選ばれる
ひと味違う美味しさを是非どうぞ。

国内産
**魚伊の炭火焼
地焼うなぎ蒲焼(養殖)**

予約でしか買えない
特大サイズ!

ご予約限定
限定100尾

美味しさ焼きたて
真空パック!

① 特大1尾(約200g)

➕ 魚伊特製のたれ2袋付き

3,980円

(税込4,298円)

うなぎのたれは 化学調味料・着色料不使用

② 大1尾(約150g)

➕ 魚伊特製のたれ1袋付き

2,980円

(税込3,218円)

うなぎのたれは 化学調味料・着色料不使用

ご予約承り中!
サービスカウンターまたはレジにて

うなぎ

7月30日(日)は土用の丑

会員様
限定

ご予約特典

Mottokuカード
ポイント5倍 想
プレゼント!

通常100円で1ポイント(税別)

5ポイントでお得!

※ご予約商品のお会計時、お申込み店舗にて進呈となります。
※他のポイント倍付けサービス対象外です。

7/30(日) 限り
10時より

当日炭火で焼き上げ、
お渡しいたします。

国内産
当店手焼き!
炭火焼うなぎ蒲焼(養殖)

④ 1尾(約160g) ➕ 蒲焼のたれ1袋付き
2,980円
(税込3,218円)

⑤ 限定100尾 ➕ 蒲焼のたれ2袋付き
特大 3,580円
1尾(約200g) (税込3,866円)



③ 国内産 魚伊の炭火焼地焼うなぎ 白焼(養殖) 1尾(約130g)
➕ 魚伊特製の醤油たれ1袋付き
2,980円
(税込3,218円)
うなぎのたれは 化学調味料・着色料不使用



※牧野店・久御山店・門真店は近隣店舗で焼き上げたうなぎを販売いたします。

鰻重・鰻のお寿司

※ご予約商品は全て国産うなぎを使用しています。

白焼き、蒲焼、う巻き、うざく等、
いろいろなうなぎが楽しめる**うなぎ満載御膳!**

予約特典
うなぎ入り茶碗蒸し付き



⑥ 霧島うなぎ白焼・蒲焼涼味御膳
1パック

2,500円
(税込2,700円)

※7/30(日)のみのお渡しになります。

炭火焼うなぎを1尾まるごと使用しました。



⑦ 炭火焼き鰻 1尾入うなぎ重
1パック
ご予約限定
2,980円
(税込3,218円)

炭火焼のうなぎを丸々1尾使用した、
うなぎ姿寿司です。



⑧ 炭火焼きうなぎ姿寿司
1パック
2,980円
(税込3,218円)

たっぷりの鰻にふわり玉子と出汁を
たっぷり効かせた、う巻きです。



⑨ う巻き 1本
1,580円
(税込1,706円)

※7/30(日)のみのお渡しになります。

ご予約
承り期間

7/26(水)まで

お渡し日

7/29(土)・30(日)

ご予約商品のお渡しは10時以降になります。
※牧野店・久御山店・門真店のお渡しは11時以降になります。