

※写真はイメージです。

クイーンズ伊勢丹通信

QUEEN'S ISETAN

脂のりが良く、
身が柔らかいようなぎです。



飼料にこだわり、川魚特有の臭みを軽減し、質の良い脂肪を豊富に含んだうなぎを使用しました。

1 原料原産地:愛知
特大うなぎ長焼(養殖) (本体) **2,980円**
1尾(約280g) (税込3,219円)

7月26日(土)は土用丑の日

クイーンズ伊勢丹の
鰻
ご予約承り会

ご予約承り期間 6/10月~7/20月・祝まで

お渡し日 7/25土・26日

期間中
ずっと

ネットショップ
限定
10%引
クーポンコード
unagi0726

スマホでご予約
お店で受取り!



クイーンズ伊勢丹 ネットショップ

天然
うなぎ



※写真はイメージです。

国内のうなぎ消費量のうち、わずか1%以下という希少な天然うなぎ。しっかりと脂がのっついていながらくどくなく、身もしまっており、養殖とは異なる食感・味わいが特徴です。

限定50点

2 原料原産地:有明海
手焼き炭火天然うなぎ蒲焼
1尾(約130g) (本体) **8,800円**
(税込9,504円)

焼き上げうなぎ
本来の風味。



原料原産地:宮崎
うなぎ蒲焼(養殖)

4 3尾 (1尾約100g) (本体) **3,980円**
(税込4,299円)

5 5尾 (1尾約100g) (本体) **5,800円**
(税込6,264円)

焼き上げ後冷凍せずに取り寄せているので、より焼き立てに近い味わいを楽しめます。

3 原料原産地:愛知
うなぎ蒲焼(チルド・養殖) (本体) **2,380円**
1串(約150g) (税込2,571円)

※山川店・北浦和店・本八幡店・横浜店・藤沢店・三鷹店・千葉店では対象外です。

温暖な気候と美しい水に恵まれた九州産のうなぎを、こだわりのタレで焼き上げました。

原料原産地:九州
うなぎ長焼(養殖)
6 3尾 (1尾約100g) (本体) **3,980円**
(税込4,299円)

7 5尾 (1尾約100g) (本体) **5,800円**
(税込6,264円)

鰻の旨味と香ばしさ ふわっとほどけるような食感。鰻の身を折り重ねるように何度もたたく「こなし」という技術や、「水かけ」などを駆使しながら、鰻に極限まで火を入れます。

8 原料原産地:九州
手焼き炭火うなぎ長焼(養殖) (本体) **2,980円**
1尾(約120g) (税込3,219円)

9 原料原産地:九州
手焼き炭火うなぎ白焼(養殖) (本体) **2,980円**
1尾(約110g) (税込3,219円)

スマホで注文!
ご自宅までお届け!

※10%引クーポン対象外

配送品のご予約は
こちらから▼

ご予約期間

6/10月~7/18土

お届け日

7/25土・26日



1~2、4~9は山川店・北浦和店は吉川水産でのお渡しとなります。

1~9は千葉店は対象外です。

※掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。

※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。※ネットショップはクイーンズ伊勢丹カード対象外です。

※広告掲載写真はイメージです。

2026.6発行・株式会社エムアイフーズスタイル 営業政策マーケティング部 SM

鰻

ご予約承り会

とろける
余韻を
味わう。

冷凍せずに取り寄せ。
焼き立てに近い味わい。

静岡県産うなぎを有機醤油、有機本みりん、有機砂糖で作ったやさしい味わいのタレでふっくら柔らかく焼き上げました。



10
うなぎ重 特上
(静岡県産
チルドうなぎ使用)
1パック

本体 **3,980円**
(税込 4,299円)

ご予約
承り期間 6/1(月)~7/20(月・祝)まで

お渡し日 7/25(土)・26(日)

期間中
ずっと

スマホでご予約
お店で受取り!

ネットショップ
限定

10%引
クーポンコード
unagi0726

クイーンズ伊勢丹 ネットショップ



unagi0726

青うなぎは背中が青い希少種で、口当たりが柔らかく鰻本来の旨みが濃厚。ふんわりつつっからした身質と柔らかな皮が特徴で、上品な味わいが楽しめます。



11
うなぎ重 極
(山梨県産
チルド青うなぎ使用)
1パック

本体 **4,980円**
(税込 5,379円)

熟練の職人が一尾一尾丁寧に捌き、素焼き・蒸し・蒲焼の三段階に分けじっくりと焼き上げました。



12
うなぎ重 上
(宮崎県産うなぎ使用)
1パック

本体 **2,980円**
(税込 3,219円)

刻みうなぎとスライスうなぎをふんだんに使用した豪華なちらし寿司です。



13
うなぎ入り海鮮
ばらちらし寿司大
1パック

本体 **1,780円**
(税込 1,923円)

玉子焼きを巻いた巻き寿司の上に、ボリュームたっぷり宮崎県産うなぎを1尾のせた豪華な一品です。



14
宮崎県産
うなぎの
棒寿司
1パック

本体 **2,980円**
(税込 3,219円)



15
二段うなぎ重 上上
(宮崎県産うなぎ使用) 1パック

本体 **5,980円**
(税込 6,459円)

※写真はイメージです。



うなぎ好きには
たまらない
2層のうなぎ重

10~12、15は、品川店・横浜店・三鷹店は15時以降のお渡しとなります。

13、14は、仙川店・北浦和店・本八幡店・品川店・横浜店・藤沢店・三鷹店・千葉店は15時以降のお渡しとなります。

※掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。

※ネットショップはクイーンズ伊勢丹カード対象外です。

※広告掲載写真はイメージです。