

7月19日(土)は

土用の
丑の日



鮮魚専門店
やまのま
山助

7月
18金・19土
2日間のご奉仕

お店の詳細
内容はここに
ご覧ください



宮崎県産・鹿児島県産 他
うなぎ蒲焼(長焼)
(約125g・1尾入・1パック)

本体価格 **1,980円**
(参考税込価格2,139円)

(約125g・
2尾入・
1パック)

本体価格 **3,800円**
(参考税込価格4,104円)

静岡県産
うなぎ蒲焼
(アミ焼)
(約140g・
1串入・
1パック)

本体価格 **2,980円**
(参考税込価格3,219円)

中国産
うなぎ蒲焼(長焼)
(約220g・1尾入・1パック)

本体価格 **1,180円**
(参考税込価格1,275円)

(約220g・
2尾入・
1パック)

本体価格 **2,280円**
(参考税込価格2,463円)

中国産
うなぎ蒲焼
(長焼)
(約330g・
1尾入・
1パック)

本体価格 **1,580円**
(参考税込価格1,707円)

焼き上げる際に腹の部分で身が割れて戻り返ってしまうことがあるうなぎの「唐揚げ」食べたらほろりと崩れ、タレと一緒に口いっぱいに広がる柔らかな「新仔」ならではのうなぎの美味しさをぜひご堪能ください。

静岡県産
「新仔」うなぎ蒲焼(長焼)
(約165g・1尾入・1パック)

本体価格 **2,980円**
(参考税込価格3,219円)

無投薬にこだわり、抗生物質・合成抗菌剤は一切使用しておりません。木樽で3年間じっくり長期熟成させた国産丸大豆天然醸造醤油を使用したタレで焼き上げました。香ばしく歯切れのよい旨味を楽しめます。

鹿児島県産
旨水うなぎ蒲焼(長焼)
(約220g・1尾入・1パック)

本体価格 **3,380円**
(参考税込価格3,651円)

じっくりと約3年かけて熟成させた醤油で焼き上げたうなぎ蒲焼。タレの魚目が香ばしく身はふっくらと、ふわふわで柔らかく思わずで旨いと感じてしまううなぎです。

宮崎県産
八本木樽うなぎ蒲焼(長焼)
(約140g・1尾入・1パック)

本体価格 **2,380円**
(参考税込価格2,571円)



静岡県産
うなぎ白焼(長焼)
(約140g・1尾入・1パック)

本体価格 **2,980円**
(参考税込価格3,219円)



中国産
うなぎ蒲焼
(1串約100g・
2串入・1パック)

本体価格 **1,180円**
(参考税込価格1,275円)

(1串
約100g・
3串入・
1パック)

本体価格 **1,580円**
(参考税込価格1,707円)



宮崎県産又は
鹿児島県産 他
うなぎ肝焼
(1串約20g・
3串入・1パック)

本体価格 **880円**
(参考税込価格951円)

中国産
うなぎ肝焼
(1串約30g・
4串入・1パック)

本体価格 **580円**
(参考税込価格627円)



「鮮魚山助」で
大人気商品!
うなぎ丼
(1パック)

本体価格 **1,280円**
(参考税込価格1,383円)



鮮魚専門店の寿司
うなぎにぎり寿司
(8貫入・1パック)

本体価格 **780円**
(参考税込価格843円)



鮮魚専門店の寿司
うなぎ
(1本入・
1パック)

本体価格 **1,180円**
(参考税込価格1,275円)



鳥取県中央漁港
活しじみ(大粒)(100g当り)

本体価格 **158円**
(参考税込価格171円)

三重県本宮川産
活しじみ(大粒)(100g当り)

本体価格 **138円**
(参考税込価格150円)