



Shigezo

夏は茂蔵のうなぎでスタミナをつけよう！

発行:2024年5月23日

※商品によって取り扱いの無い店舗や品切れ、商品の内容が変更になる場合がございますがご了承ください。

ぜったいうまい 茂蔵名物うな重

本体**580円**(税込627円)

うな重の美味しさは、鰻の蒲焼きはもちろんですが、なんと言ってもタレがかかったご飯。そこで茂蔵はしっかりとタレを混ぜ込み味を付けたご飯でうな重を作りました。これは「ぜったいうまい」に決まってる！



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

ぜったいうまい 茂蔵名物うな玉重

本体**580円**(税込627円)

茂蔵特製うなぎのタレご飯に刻んだ鰻の蒲焼きをたっぷりとのせ、さらにその上からふわとろ玉子をかけました。鰻、タレ、ご飯、そして玉子の相性が抜群の一品です。

ぜったいうまい 限定うなぎひつまぶし

本体**580円**(税込627円)

特製うなぎのタレご飯に刻んだ鰻の蒲焼きをたっぷりとうな重の約1.5倍のせました。まずは鰻とご飯で、その次は漬物と一緒に、またお出汁をかけてお茶漬けにと、色々味わってください。



※写真はイメージです。



うなぎをもっと美味しく、
もっと気軽に味わっていたきたいという思いで茂蔵がお届けする三品。
うなぎの食べ忘えは勿論のこと、全体にタレを含ませたご飯を使っているのので、
最初の一口から最後まで、どこを食べても美味しくさが続きます。

三代目茂蔵
豆富