

今年の丑の日は7月26日(日)

予約限定

フードウェイの美味しいうなぎ

土用の丑の日

どようのうしのひ

早割

7月15日(水)17:00までの
ご予約の方限定

通常のご予約の方は
7月23日(木)まで

今年のおなぎは、大きさ・
味共に自信あり。

先着1,000尾限定

※なくなり次第終了となります。

脅威の大きさ!
驚きの美味しさ!

約38cmの
原寸大!
広げて確かめて
ください!

土用丑の日の豆知識

江戸時代、うなぎ屋が売れないで困っていることを、平賀源内に相談しました。この時に「本日丑の日」という張り紙を店に貼る」という平賀源内の発案が功を奏し、うなぎ屋は大繁盛になったのが由来と言われています。

US400

鹿児島県産うなぎ蒲焼 1尾・約285gの超特大サイズ!!

当日店頭本体価格3,380円(税込3,650円)を

ご予約価格 **2,980円**
(税込価格3,218円)
ネット注文ご利用で
5%OFF

ネット注文特別価格
本体価格 **2,831円**
(税込価格3,057円)

早割ご予約
衝撃特価
(7月15日(水)17:00まで)

本体価格 **2,105円**
(税込価格2,273円)

ネット注文ご利用で
5%OFF

ネット注文特別価格
(7月15日(水)17:00まで)

本体価格 **1,999円**
(税込価格2,158円)

※うなぎのグラム数は個体差により若干の変動がございます。ご了承くださいませ。

早めのご予約を!!

※ご予約の受付時間はネット注文も含め17:00までとなっております。

受付締切日	店舗でのお受取り日
早割の場合 7/15(水)17:00まで	7/24(金)～7/26(日)
通常の場合 7/23(木)17:00まで	

ご予約承り中

対象外店舗 中洲食小町店・トリアス店・福浜店・三宅店

ご注文は専用フリーダイヤルへ **フードウェイグループコールセンター**

ご予約受付専用フリーダイヤル **よいおさしみ**

0120-41-0343

受付時間 **9:30～17:00** 日・祝日も承っております。 ※店舗での受け渡しとなります。(配達には承っておりません)

変更・キャンセルは、7月23日(木)17:00までにコールセンターにご連絡ください。上記日程以降の変更・キャンセルはお受けしかねます。

受付締切日以降の変更・キャンセルはお受けしかねます。

●ご注文について
上記受付締切日までにコールセンターへご予約いただくと、ご利用当日の朝10時～18時のお渡しが可能です。すし大臣は開店～18時のお渡しが可能です。また、アレルギー・原材料についてはコールセンターにお問い合わせください。※配達には承っておりません。お店頭でのお渡しになります。

●表示価格について
商品の内容や価格を予告なく変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。

フードウェイ
カード会員様は
かんたん・便利な
ネット注文がオススメ!

ネット注文操作方法

- QRコードを読み取る
- 「注文・変更はこちら」を選択
- ログインをする
フードウェイカード裏面記載のカード番号(下8桁)を半角数字で入力
カード会員様のお名前またはご登録のお電話番号を半角で入力
- ご注意事項を確認する
- メールアドレスの入力
- メールに届いた認証番号(4桁)を入力
- お受け取り店舗・日時・商品を選択
- ご指定の日時に店舗で受取・お支払い

初回のみメールアドレス登録

変更・キャンセル ※受付前日17時まで(一部前々日17時まで)
① ネット注文サイトで「注文・変更はこちら」を選択してログイン(新規注文時と同じ)
② 「注文済の修正(閲覧)」から、対象のご注文を選択
③ 画面の表示に従い、ご希望のお手続きを実施

※メールが届かない場合は@fw-order.jpの受信許可設定を行ったうえで再度メール登録をお試しください。

お近くのすし大臣の店舗でもお受取りいただけます。

US400・US401・US402のみ対象となります。

【鳥栖本店】佐賀県鳥栖市古賀町537-1
【佐賀店】佐賀県佐賀市新栄西1丁目10-17

【太宰府店】福岡県太宰府市吉松3丁目13-1
【久留米上津店】福岡県久留米市藤光1丁目6-6

【八女インター店】福岡県筑後市長浜1786-8
※バセオ野間大池店・板付店は対象外です。

お手軽にこだわりの本格うなぎを堪能できる!

贅沢にも気軽に。フードウェイの鰻で土用丑の日を楽しもう。

ボリュームに自信あり!!

鹿児島県産 うなぎ

良質な水で育ったうなぎにこだわり、自慢のたれを合わせ丁寧に焼き上げました。

自然の大地で濾過された水で育てたうなぎは身も皮も骨も柔らかく、とろっとふっくらとして食べやすいのが特徴です。

鹿児島県産 うなぎ蒲焼

(1尾・約140g)
本体価格1,580円
(税込価格1,706円)を

US401 2尾
ご予約価格
本体価格 **2,980円**
(税込価格3,218円)

ネット注文ご利用で5%OFF

ネット注文特別価格

ネット注文で1尾当り
本体約**1,415円**
(税込1,528円)
1尾本体価格より**165円お得!**

2,831円
(税込価格3,057円)

US402
なんと3尾で
ご予約価格
本体価格 **3,980円**
(税込価格4,298円)

ネット注文ご利用で5%OFF

ネット注文特別価格

ネット注文で1尾当り
本体約**1,260円**
(税込1,360円)
1尾本体価格より**320円お得!**

3,781円
(税込価格4,083円)

※うなぎのグラム数は個体差により若干の変動がございます。ご了承くださいませ。

鹿児島県産うなぎ使用

フードウェイ自慢のタレと身の柔らかさが絶品

鮮魚 US403

鹿児島県産
1尾使用
贅沢うなぎ重
(1パック)
(205×169mm)

ご予約価格
本体価格 **1,990円**
(税込価格2,149円)

ネット注文ご利用で5%OFF

ネット注文特別価格

1,890円
(税込価格2,041円)

至福の逸品
まるごと
1尾使用

鮮魚 US404

鹿児島県産
厳選うなぎ重
1/2尾使用
(1パック)
(220×120mm)

ご予約価格
本体価格 **1,590円**
(税込価格1,717円)

ネット注文
ご利用で
5%OFF

ネット注文特別価格
本体価格 **1,510円**
(税込価格1,630円)

贅沢おむすび

惣菜 US405
中国産うなぎ使用
牛うなぎ丼
(1パック)
ご予約価格
本体価格 **680円**
(税込価格734円)
ネット注文
ご利用で
5%OFF
ネット注文特別価格
本体価格 **646円**
(税込価格697円)

惣菜 US406
中国産うなぎ使用
うなむす(4個入)
ご予約価格
本体価格 **1,580円**
(税込価格1,706円)
ネット注文
ご利用で
5%OFF
ネット注文特別価格
本体価格 **1,501円**
(税込価格1,621円)

＼丑の日だけじゃない!/\n牛の日 de スタミナ

US407
当店自慢の
本格焼肉セット
牛蔵国産牛焼肉セット
・モモ・カルビ・肩ロース(350g)
後は仕入れにより異なります
ご予約価格
本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160円)
ネット注文
ご利用で
5%OFF
ネット注文特別価格
本体価格 **1,900円**
(税込価格2,052円)

US407 牛蔵国産牛焼肉セット
ご予約でいずれか1本プレゼント
モンドセレクション受賞
オリジナル
焼肉のタレ
焼肉のたれ、「にくほんぼ黒」
「にくほんぼ赤」は
モンドセレクション金賞、
国際最高品質賞を受賞し、
フランスの和食店でも
使用されています。
「にくほんぼ黒」は焼肉のタレとして
だけでなく、豚丼や牛丼、漬け込み
用のタレとしても使用でき、「にくほ
んぼ赤」は、味噌ベースのまろやかな
味わい。防腐剤や化学調味料を使用
していない体に優しい調味料です。

旬のフルーツ

R110
季節の
カットフルーツ
オードブル
(大)
(直径30cm)
ご予約価格
本体価格 **2,500円**
(税込価格2,700円)
ネット注文
ご利用で
5%OFF
ネット注文特別価格
本体価格 **2,375円**
(税込価格2,565円)

R111
季節の
カットフルーツ
オードブル
(中)
(直径25cm)
ご予約価格
本体価格 **1,500円**
(税込価格1,620円)
ネット注文
ご利用で
5%OFF
ネット注文特別価格
本体価格 **1,425円**
(税込価格1,539円)