

## 高知県四万十産うなぎの贅沢うな重 販売開始！ 土用の丑の日も、宅配どんぶり『どんまつ』！

2022年6月27日(月)～ 2022年11月6日(日)

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が展開する、厳選素材を揚げたて出来たての美味しさでお届けする宅配どんぶり専門店『どんまつ』は、2022年6月27日(月)から「四万十産うなぎ 特上(一本重)」・「四万十産うなぎ 上」と、「四万十産うなぎ 小井と海老天ばらうどん冷製(ハーフ)セット」を販売いたします。

### ■今年も味わえる！上質な脂がのったふっくら「四万十産うなぎ」のうな重

「日本三大清流の一つ」と呼ばれ、名水百選にも選ばれている、四国最長の河川・四万十川。『どんまつ』では、昨年好評だった四万十川に遡上してくるシラスウナギだけを厳選した、上質な鰻が楽しめる「うな重」を今年もご用意いたしました。今年の土用の丑の日は7月23日(土)、8月4日(木)。鰻、焼き方、タレの全てにこだわって作り上げた、暑い夏でも食欲がそそられるご馳走・どんまつの「うな重」を、是非この機会にお試ください。

#### <鰻の特徴>

四万十川に遡上してくるシラスウナギだけを厳選使用。清らかな水の中で、「四万十川の青海苔」、「納豆菌を混ぜたおから」、「万田酵素」などの栄養価の高いエサを与え育った鰻は、身質がふっくら柔らかい点が特徴です。

#### <焼き方・蒸し方のこだわり>

白焼きは強火でしっかり焼き、蒸しは四万十産うなぎの本来のおいしさを逃さず、皮も柔らかくなるよう、注意して丁寧に蒸しあげています。蒲焼きはしっかり4回タレ付けをして、香ばしさを引きだしています。

#### <蒲焼のタレ>

深いコクと濃厚な旨味が鰻の旨さを引き立てる、化学調味料、合成着色料、酸化防止剤不使用のこだわりのタレです。



商品名: 四万十産うなぎ 特上(一本重)

販売価格: 3,780円(税込)



商品名: 四万十産うなぎ 上

販売価格: 2,980円(税込)

※商品には、うな重のタレ、山椒小袋、漬物が付属されます

※「四万十産うなぎ 特上(一本重)」・「四万十産うなぎ 上」は、ご飯の大盛が無料です

※価格や販売期間等は予告なく変更する場合がございます

## ■四万十産うなぎと天ばらをご一緒に！お得で頼みやすい冷製うどんのセットも登場！



鰻の小井と、冷たいうどんのハーフサイズを組み合わせたセットメニューも販売します。セットのうどんは、お店で丁寧に揚げた「海老」と「いか」の天ぷらを一口サイズにカットし、冷たいうどんの上にのせた『どんまつ』ならではの特製天ばらうどんです。

土用の丑の日はもちろん、元気をつけたい日にも、いろいろな味がお得に試せる『どんまつ』のセットメニューもぜひお楽しみください。

**商品名：四万十産うなぎ 小井と海老天ばらうどん冷製(ハーフ)セット**

**販売価格：2,080円(税込)**

- ※商品には、うなぎのタレ、山椒小袋、漬物が付属されます
- ※小井の単品販売はございません
- ※価格や販売期間等は予告なく変更する場合がございます

### ◆揚げたて・できたての美味しさをお届けする宅配どんぶり専門店『どんまつ』

厳選素材のみを使用し、揚げたて・できたての美味しさをお届けするどんぶり専門店として2016年2月に1号店をオープンし、関東を中心に26店舗展開。豊潤な旨味・コク・香りが特徴の「一番ダシ」のみを使用した奥深い味わいの特製天ダレで仕上げた「どんまつ天井」や、ボリュームたっぷりのカツ丼メニューなど幅広いラインナップを取揃えております。ご自宅やオフィスでお気軽に本格的などんぶりがお楽しみいただけます。