



# 7月24日(水)は土用丑の日!

ツルヤこだわりの  
国産うなぎで暑気払い!

広告商品 7/22(月)・24(水)  
売出期間 日



新鮮・さわやか・ハーモニー

株式会社ツルヤ

小 樽 店	Tel(0267)23-3311	山 形 店	Tel(0263)98-4911
白 野 店	Tel(0267)62-6611	アイシティ21	Tel(0261)85-6411
野 田 店	Tel(0267)82-3511	池 田 店	Tel(0263)59-4211
丸 子 店	Tel(0268)42-3211	鶴 岡 店	Tel(026)263-6611
み かげ 店	Tel(0267)23-6111	鶴 岡 南 店	Tel(026)291-1311
小 樽 東 店	Tel(0267)23-6111	鶴 岡 山 店	Tel(026)274-7011
上 田 中 央 店	Tel(0268)23-8711	須 賀 店	Tel(026)242-7011
神 楽 池 店	Tel(0268)23-6411	須 賀 南 店	Tel(026)242-0611
佐 久 中 央 店	Tel(0267)88-6411	一 代 店	Tel(026)215-6511
立 科 店	Tel(0267)56-3711	小 樽 南 店	Tel(026)214-8911
山 口 店	Tel(0268)29-4511	青 木 店	Tel(026)286-6711
野 代 田 店	Tel(0267)32-7811	赤 井 店	Tel(026)57-8011
野 代 東 店	Tel(0267)46-1811	野 代 中 央 店	Tel(026)217-1411
塩 田 店	Tel(0268)37-1711	伊 勢 南 店	Tel(0265)71-7811
か の う 店	Tel(0268)64-9511	赤 井 南 店	Tel(0265)98-6711
な ぎ さ 店	Tel(0263)29-4611	上 原 南 店	Tel(0266)75-6311
平 田 店	Tel(0263)59-6611	茶 室 南 店	Tel(0266)75-0611
五 郎 店	Tel(0263)51-5811	茶 室 本 部	Tel(0267)22-3311
並 輪 店	Tel(0263)88-6411		

※この特売は前橋南店・みどり店・吉岡店・ローズタウン店は除かせていただきます。

営業時間 朝9時30分 ▶ 夜8時

※御代田店・野井沢店は、毎日あさ9時より営業いたします。

今月は休まず毎日営業いたします。



愛知県三河産原料  
●土用丑の日  
国産うなぎ蒲焼カット  
(養殖/約80g) 1枚  
本体価格 999円  
(税込価格 1,079円)

稚魚から本場愛知県三河で生産した「三河産の国産うなぎ」。じっくり焼き上げたふくらとしてやわらかな国産うなぎならではのおいしさをご賞味ください。



国産うなぎのふくらとしたおいしさを土用丑の日に  
愛知県三河産原料

●土用丑の日  
国産うなぎ蒲焼カット

本体価格 899円  
(養殖/約70g) 1枚  
(税込価格 971円)

7月24日(水)は土用丑の日  
「土用」とは各季節の最後の18~19日間をいい、本来は年4回全ての季節に「土用」がありますが、立秋前の18日間を「夏の土用」といい、その期間内の最初の丑の日を「土用の丑」といいます。夏の土用の時期は夏バテをしやすい時期ですから、古くから「精のつくもの」を食べる習慣があり「土用しじみ」「土用もち」「土用卵」などの言葉が今も残っており、また「う」のつく食品を食べると夏負けしないといわれています。

うなぎの美味しい温め方

電子レンジ

市販のタレとお酒をふりかけ、ラップをせずに500Wなら1尾約1分温めます。

オーブントースター

お酒をふりかけ、アルミホイルで包んで5~6分焼きます。

フライパン  
温めたフライパンに皮を下にして、うなぎを入れ、タレとお酒をふりかけ、フタをして弱火で5分蒸し焼きにします。

静岡県産原料  
●土用丑の日  
国産こだわりうなぎ長蒲焼  
(養殖/約140g)  
特売中!!  
土用丑の日  
●国産うなぎ白焼  
●真あなご蒲焼 ●うなぎ肝吸い  
特売中!!

養殖うなぎの中で、1年を経ないで7~8ヶ月で出荷される若いうなぎを「新仔(しんこ)」と呼びます。皮がやわらかく、臭みが少なく、身がふくらみます。  
愛知県三河産原料  
●土用丑の日  
国産新仔うなぎ長蒲焼  
本体価格 2,290円  
(養殖/約140g) 1尾  
(税込価格 2,474円)

しっとりとした赤身をまぐる丼や山かけに  
台湾産、他  
●天然きはだまぐる  
お刺身(赤身)(お刺身、山かけ用)  
本体価格 259円  
(解凍)  
どちらも 100g (税込価格 280円)

和え物やサラダ、おつまみに  
ニッスイ●固ちくわ  
(4本) 1袋 本体価格 89円  
(税込価格 97円)  
中華くらげ  
8/25 毎日この価格  
100g 本体価格 199円  
(税込価格 215円)

さっぱりとしたおいしさを土用丑の日に  
沖縄県産の太もずくを使用し、歯ごたえのある食感を実現!信州産りんご酢を使用し、甘味と酸味をバランスよく仕上げました。  
信州産りんご酢使用味付もずく  
本体価格 99円  
(70g×2カップ) 1パック (税込価格 107円)

土用丑の日のしじみ汁 お吸い物に  
三重県産、他  
●土用丑の日  
国産活しじみ  
本体価格 119円  
(税込価格 129円) 100g

風味のよい粕漬を土用丑の日の食卓に  
ツルヤオリジナル●白うり粕漬  
土用丑の日  
(半割2枚) 1袋 本体価格 379円  
(税込価格 410円)

土用丑の日のお茶請けに  
あわじま堂  
●土用餅(こしあん/4個)  
●切り団子とあんころ餅(6個)  
本体価格 199円  
どちらも 1パック (税込価格 215円)

店内製造  
ツルヤ自慢の国産うなぎを  
ご賞味ください!  
7/24 一日限り  
●土用丑の日愛知県三河産  
国産うなぎ蒲焼重  
1パック (税込価格 2,150円) 本体価格 1,990円  
店内製造●土用丑の日愛知県三河産  
たっぶり国産うなぎ蒲焼重  
100g (税込価格 194円) 本体価格 179円  
食べるうなぎ!  
店内製造●うなぎハシ(国産小麦のココアチョコベール)  
1個 本体価格 99円  
(税込価格 107円)

## 土用丑の日は「うし」もおすすめ!フレッシュ・ミート・フェスティバル開催中!!

どびきりのおいしさを焼肉、ステーキに  
宮崎県産 ●土用丑の日  
宮崎黒毛和牛もも肉  
(手切焼肉用、ステーキ用)  
本体価格 799円  
どちらも 100g (税込価格 863円)

ニュージーランド産  
●土用丑の日  
穀物飼育牛ロース肉ステーキ用  
100g (税込価格 539円) 本体価格 499円  
ニュージーランド産  
●土用丑の日  
穀物飼育牛ヒレ肉ステーキ用  
100g (税込価格 863円) 本体価格 799円

国産豚肉 国産豚肉原料 ●国産豚とり合挽肉  
(解凍) 100g 本体価格 69円 (税込価格 75円)  
冷しゃぶサラダやバーベキュー焼肉に ●国産豚バラ肉  
焼肉用、超うす切厚切バーベキュー用  
100g (税込価格 215円) 本体価格 199円  
どれでも 100g (税込価格 431円) 本体価格 399円

唐揚げチキンソテー、照焼にタイ産 ●若どりもも正肉  
100g (税込価格 75円) 本体価格 69円  
四国産 ●国産焼上りやきとり  
正肉串、ねぎま串、皮串、矢刺軟骨串、砂肝串  
(5本) どれでも 1パック (税込価格 302円) 本体価格 279円  
マジシー ●Vパックホワイト  
ロースハム(185g)  
1パック (税込価格 302円) 本体価格 279円

●チラシの価格表示は上段に本体価格(税抜)、下段に税込価格を表示しています。●生鮮品は天候・相場等の状況により広告掲載写真と一部異なる場合があります。●生産・物流の遅れ等により、一部商品が品切れする場合があります。予めご了承ください。