

職人技が光る“鰻かつ”と、希少な石見ポーク!
丑の日にふさわしい、匠の贅沢二段重!!

石見ポークは、日本に約6%しかいない希少なケンボロー種で、
自然豊かな島根県邑南町で育てられた健康的な豚肉です。
赤身はしっかりしており、脂はほんのり甘くクセがなく食べやすいのが特長です。

石見
ポーク

う
な
な
豚
二段重

ポーク

土用の丑の日

とんかつ屋さんの
鰻かつ重

うなぎの旨みを
サクサク衣で
閉じ込めました!

2段重

3,500円 (税込)

【上段】石見ポーク・うざく・ひじきの煮物
【下段】鰻かつ(半尾)・漬物

ご予約承り中!
申込締切

2日間限定販売!!
両日とも限定100個

2025年

7/12(土)ー7/19(土)
7/24(木)ー7/31(木)

お申込み・お問い合わせ >>>



082-240-5050



082-544-2767

※選択項目はどちらかに○をお付けください。※数量限定販売ですので、お早めにご予約ください。※受取時間は11:00~20:00の間でご指定いただけます。

受取日
日時

7月19日(土) ()個 受取・配達(10個以上) 午前・午後 ()時頃

7月31日(木) ()個 受取・配達(10個以上) 午前・午後 ()時頃

お名前

様

お支払い
方法

1.当日払い 領収書が必要な場合は ☒ → ☐
チェック

2.請求書払い

ご連絡先

() ー

会社名

住所

自宅・会社

【広島市内】10個以上ご購入の方は配達いたします。

お客様の配達先住所を下記へご記入ください。

配達先住所

とんかつ



広島市中区本通4-25

紹介者