

ATSUMI
FOOD OASIS

BIO
Atsumi

全店1000尾限定!

2024
予約受付中

ご予約〆切: 7/22(月)

土用の丑
7/24 (水)

あつみ特製!

うな重、うな握り、
うな丼、う巻き



社長の
おすすめ

絶滅危惧種に
指定されているので
一年に一尾だけ
江口さんのうなぎを食べると
決めています!

焼きたて!

今年も
あつみのうなぎは
江口商店さん!

※焼き立てのご提供は17時頃までとなります。



此
道
筋



江口商店 江口良二さん

うなぎ職人歴40年。自他ともに認める「備長炭手焼き頑固職人」。福岡県・柳川の有名なうなぎ店からもめちゃくちゃ信頼されている。



依頼理由 1 江口さんの『目利き』

「まず池にいて、鰻を育てる『生産者の人柄』を観る。技術とこだわりは当然です。次に鰻を観る。お腹が白く、背中がブルー。茶色はだめだよ。鰻の良さは頭につまみついて、スリムな頭、細い目、スツとした尻尾、短い背ビレがポイント。全国の養鰻場からおれが本当に旨いと思った鰻だけを仕入れるから鰻の産地は直前まで『未定』(江口良二さん)

依頼理由 2 江口さんの『手焼き』

「炭火の上をサッと通すだけでは本物の『炭火焼』とは言えません。(焼き手)お腹を通りこして背中まで熱くなる約1000度の超高温備長炭※1でパッと焼き上げて、鰻の旨味をぎゅっと、凝縮します※2(江口良二さん)

ボリューム感1.5倍!?



1000度の炭!



- ※1 うばめ極の備長炭を使用
- ※1 「あつ! 我々は熱すぎて近づけませんでした」(あつみ観察チームより)
- ※2 「秘」江口さんは一尾ごとに焼き時間微調整している」(あつみ観察チームより)

2024
あつみのうなぎ
お品書き

土用の丑 **7/24**(水)

ご予約〆切: 7/22(月)

うなぎの江口
無添加 手焼うなぎ 【あつみ仕上】

お渡し前の『仕上』に
あつみ鮮魚チームが
備長炭で焼き上げます。

当日販売価格

4,074 円
(税込 4,400 円)

1 蒲焼 4,000 円
/一尾 (税込 4,320 円)

2 白焼 4,000 円
/一尾 (税込 4,320 円)



3



1尾まるごと贅沢うな重

自家製出し巻き玉子入り

4,980 円
(税込 5,378 円)

4



自家製出汁たっぷりのう巻き

店内でつくった自家製出汁
たっぷりの出し巻き玉子で
うなぎを包みます

2,680 円
(税込 2,894 円)

5



うな出し巻き重

うなぎと自家製出し巻き
玉子が堪能できます

1,980 円
(税込 2,138 円)

6



うなぎまぶし重

3,380 円
(税込 3,650 円)

7



特製うなぎ蒲焼き弁当

うなぎと自家製おかずを
たっぷり詰めました

2,280 円
(税込 2,462 円)

8



うな丼

1,680 円
(税込 1,814 円)

9



うなぎの握り6貫

贅沢におおぶりに
カットします

2,980 円
(税込 3,218 円)

10



うなぎの握り&太巻きセット

握りとうなぎの太巻き
両方を堪能できます

2,180 円
(税込 2,354 円)

11



うな助六

798 円
(税込 862 円)

12



うなぎ入り特上握り寿司

うなぎも握りも両方楽しめます

1,980 円
(税込 2,138 円)

13



国産牛の大盛り牛DON

土用丑限定!
牛の柄の容器に入ってます

980 円
(税込 1,058 円)

14



国産牛ステーキDON

土用丑限定!
牛の柄の容器に入ってます

1,280 円
(税込 1,382 円)

フードオアシスあつみ福江店 0531-33-0757
フードオアシスあつみ山田店 0532-37-5281

フードオアシスあつみ宿店 0533-78-4541
フードオアシスあつみ田原店 0531-24-0711

ビオ・あつみ エビスリー豊橋店 0532-69-5544
ビオ・あつみ エビスリー浜松店 053-456-5550