



# 7月19日(土)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 7/17(土)・19(土)  
売切期間

TSURUYA

新鮮・さわやか・ハーモニー  
株式会社ツルヤ

|       |                  |       |                   |
|-------|------------------|-------|-------------------|
| 小野店   | Tel(0267)23-3311 | 徳島店   | Tel(0263)50-4211  |
| 白根店   | Tel(0267)82-5511 | 徳島南店  | Tel(0263)283-6811 |
| みかげ店  | Tel(0267)23-2411 | 長野南店  | Tel(0263)291-1311 |
| 小瀬店   | Tel(0267)23-6111 | 須賀山店  | Tel(0263)274-7011 |
| 佐久中央店 | Tel(0267)54-7011 | 須賀西店  | Tel(0263)242-7011 |
| 佐久東店  | Tel(0267)86-5411 | 一本木店  | Tel(0269)24-0811  |
| 立科店   | Tel(0267)56-3711 | 小布店   | Tel(0263)214-8811 |
| 御代田店  | Tel(0267)32-7811 | 青木店   | Tel(0263)286-6711 |
| 横井店   | Tel(0267)46-1811 | 飯山店   | Tel(0269)67-9011  |
| 平田店   | Tel(0263)59-8811 | 長野中央店 | Tel(0263)217-1411 |
| 広井店   | Tel(0263)51-5811 | 伊那南店  | Tel(0263)71-7811  |
| 並井店   | Tel(0263)88-6411 | 赤穂店   | Tel(0263)98-6711  |
| 山形店   | Tel(0263)98-4911 | 上野店   | Tel(0263)75-0811  |
| 池田店   | Tel(0261)85-8411 | 営業本部  | Tel(0267)22-3311  |

※この特売は丸子店・上田中央店・神田店・山口店・塩田店・かとう店・なご店・前橋南店・みどり店・吉岡店・ローズタウン店・かんろ店を除いていただきます。

営業時間 夏 9時30分 ▶ 8時  
※軽井沢店は、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。  
※なご店は店舗拡大(建て直し)のため、2026年10月上旬まで休業させていただきます。

## 7月19日(土)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、フタをして強火で5分蒸し焼きにします。

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、身質がふっくらです。



皮がやわらかく身がふっくら!  
新仔うなぎを土用丑の日に  
愛知県三河産原料  
●土用丑の日  
国産新仔うなぎ長蒲焼  
**特売中!!**

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っ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。

ふっくらとした国産うなぎを土用丑の日の食卓に  
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 (税率8%) **971** 円



※写真はイメージです。

愛知県三河産原料 ●土用丑の日 国産うなぎ長蒲焼「艶鰻」  
7/20(日)まで  
毎日この価格  
本体価格 **2,590** 円  
(養殖/約185g) 1尾 (税込価格 2,798 円)

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 **999** 円  
(養殖/約80g) 1枚 (税込価格 1,079 円)

土用丑の日  
●国産うなぎ白焼  
●煮あなご ●うなぎ肝吸い  
**特売中!!**

広い養魚池で飼育尾数を少なめにし、餌・水(水質)にこだわって育てました。泥臭みがなくふっくらとやわらかなおいしさです。

静岡県産原料 ●土用丑の日 国産こだわりのうなぎ長蒲焼

本体価格 **2,390** 円  
(養殖/約165g) 1尾  
税込価格 (税率8%) **2,582** 円

## まぐろ丼や手巻寿司に

●めばちまぐろ切落し  
●まぐろたたき  
本体価格 **299** 円  
どちらも 100g (税込価格 323 円)

7/20(日)まで 毎日この価格  
サラダや和え物、おつまみに  
ツルヤオリジナル ●土用丑の日 ●土用餅(こしあん/4個)  
●土用もち(こしあん/3本) 本体価格 **199** 円  
どちらも 1袋 (税込価格 215 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  
100g (税込価格 129 円)

ツルヤオリジナル ●やわらか野沢菜漬  
[自然風味、わさび風味、しょうゆ味]  
本体価格 **199** 円  
(180g) どれでも 1袋 (税込価格 215 円)

扶桑守口食品 ●伝匠 吟づくり瓜奈良漬  
本体価格 **349** 円  
(70g) 1袋 (税込価格 377 円)

土用丑の日のお茶請けに  
あわしま堂 ●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)

エスピー ●旬の香り 山椒の粉  
本体価格 **159** 円  
(1.2g) 1袋 (税込価格 172 円)

さっぱりとしたおいしさを 土用丑の日に  
ツルヤオリジナル ●信州産りんご酢使用 味付もずく  
本体価格 **139** 円  
(70g×2カップ) 1パック (税込価格 151 円)

店内製造 ●土用丑の日 愛知県三河産 国産うなぎ蒲焼重  
本体価格 **999** 円  
1パック (税込価格 1,079 円)

店内製造 ●土用丑の日 愛知県三河産 たつぷり国産うなぎ蒲焼重  
本体価格 **1,990** 円  
1パック (税込価格 2,150 円)  
店内製造 ●国産豚のレバニラ炒め  
本体価格 **179** 円  
100g (税込価格 194 円)  
店内製造 ●うなぎパン(国産小麦のココアチョコベージュ)  
本体価格 **99** 円  
1個 (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!!

焼肉重やステーキ 手作りローストビーフに  
宮崎県産 ●宮崎黒毛和牛 もも肉  
[手切焼肉用、ステーキ用、ブロック]  
本体価格 **799** 円  
どれも 100g (税込価格 863 円)

ニュージーランド産 ●穀物飼育牛 ロース肉ステーキ用  
本体価格 **499** 円  
100g (税込価格 539 円)  
ふっくらとしたおいしさをそぼろ、肉団子に  
●国産豚・とり合挽肉  
本体価格 **79** 円  
(解凍) 100g (税込価格 86 円)

四国産 ●国産焼上りやきとり  
[もも串、ねぎ串、皮串 矢刺軟骨串、砂肝串]  
本体価格 **399** 円  
(5本) どれでも 1パック (税込価格 431 円)  
野菜炒めや焼肉 パーベキューに  
●国産豚バラ肉  
[うす切、焼肉用 厚切パーベキュー用]  
本体価格 **199** 円  
どれも 100g (税込価格 215 円)

唐揚げチキンソテー 照焼に  
●国産若どりもも正肉  
本体価格 **99** 円  
100g (税込価格 107 円)  
スペイン産 ●生ハム ハモンセラーノ15ヶ月熟成  
(100g) 本体価格 **599** 円  
1パック (税込価格 647 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。