

高知県四万十産のこだわり鰻の“うな重” 宅配どんぶり『どんまつ』6店舗限定で販売開始！

お持ち帰り限定20%OFF 2021年6月28日(月)～期間限定

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、揚げたての厳選素材や「一番ダシ」のみを使用したこだわりの天ダレなど、本格どんぶりをお届けする宅配どんぶり専門店『どんまつ』は、2021年6月28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6店舗限定で販売いたします。

※販売店舗(渋谷店・西麻布店・世田谷中央店・田園調布店・目黒中央店・東中野店)

■上質な脂がのったふっくら鰻!「四万十産うなぎ」のうな重 新発売!

「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、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”をご用意いたしました。是非この機会に、こだわり鰻のふっくら上品な口当たりが堪能できるどんまつの“うな重”をお試しください。

※お持ち帰りのご注文限定20%OFF対象

<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: 3,500円(税込)

お持ち帰り特別価格: 2,800円(税込)



商品名: 四万十産うなぎ 上

販売価格: 2,800円(税込)

お持ち帰り特別価格: 2,240円(税込)

■四万十産うなぎと天ばらをご一緒に！うなぎ丼と冷製うどんのセットも登場！



鰻の小丼と、冷たいうどんのハーフサイズを組み合わせた、お得で頼みやすいセットも販売します。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。ぜひ、いろいろな味が楽しめる『どんまつ』のセットメニューもお楽しみください。

商品名：四万十産うなぎ 小丼と海老天ばらうどん冷製（ハーフ）セット

販売価格：1,980円（税込）

お持ち帰り特別価格：1,584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

※「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

※小丼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25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「どんまつ天丼」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。