

報道関係各位

株式会社ファミリーマート

ファミマの「ご褒美うなぎ」で猛暑を乗り切ろう！
土用の丑の日商品 5月30日（木）から予約開始
～鹿児島県産うなぎ蒲焼重など全8種類をラインアップ～

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、継続して取り組んでいる5つのキーワードの1つである「『あなた』のうれしい」の一環として、2024年の土用の丑の日に向けて、「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」3,686円（税込3,980円）や「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」2,547円（税込2,750円）など全8種類を2024年5月30日（木）午前10:01から、全国のファミリーマート店頭およびファミペイWEB予約で予約受付を開始いたします。



■「ご褒美うなぎ」などファミマの土用の丑の日関連商品で暑い夏を乗り切ろう！

今年は、昨年ご好評いただいた「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」や「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」がより一層美味しくなって再登場します。

さらに、鹿児島県産うなぎ蒲焼と牛めしが一緒に楽しめる「鹿児島県産うなぎ蒲焼と牛めし重」や、手軽に食べられる「うなぎ巻寿司」など取り揃えております。

また、「栄養豊富な天ぷらを食べて最も暑い大暑を乗り切ろう」という思いから7月23日が「天ぷらの日」と定められており、食べ応えのある「大海老天重」や、土用の入りの日に食べると無病息災が叶うと言われている「土用餅」など、土用の丑の日関連の商品を多数ラインアップしております。

1年で最も暑いと言われる夏のこの時期に、こだわりの詰まったファミマの「ご褒美うなぎ」で美味しくスタミナを補給してください。

■ 贅沢素材とこだわり製法の本気のうなぎ重！

「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」



「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」と「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」には、うなぎ養殖生産量日本一（※）の鹿児島県産うなぎを使用しております。

鹿児島県は、温暖な気候と火山灰の土壌が育てた綺麗な地下水が豊富で、うなぎを育てるのに適しており、ふっくらとした身のうなぎが育ちます。「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」と「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」に使用しているうなぎは、指定養殖場で、綺麗な地下水で養殖した良質なうなぎです。

このうなぎを皮、身の両面を炭火で香ばしく焼き上げた後、関東風の「蒸し」の工程を加え、外は香ばしく、中はふっくらと仕上げました。タレにはうなぎの骨から抽出したエキスを入れ、濃厚な旨みと、うなぎとタレの一体感を味わっていただけます。

さらに、「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」には、昆布と鰹のダシを効かせたボリュームのある玉子焼きを添えました。

（※）引用：水産庁「ウナギをめぐる状況と対策について（2023年12月）」

<生産者のコメント>

日本一のうなぎの産地、鹿児島県大隅地区ならではの方言でメッセージを頂戴しました。「わっぜ、うめ、うなぎやっど！（すごくおいしいうなぎです！）」

■ 今年も早期予約特典や、ファミペイ予約特典を充実！

ファミリーマートでは、食品ロス削減に向け、お客さまのニーズに合わせながら、季節商品（うなぎ、クリスマスケーキ、おせち、恵方巻など）の予約販売を推奨しております。

今年も店頭予約およびファミマのアプリ「ファミペイ」でWEB予約を実施し、お客さまがより気軽にご予約いただける早期予約特典の実施など予約販売を推奨しております。

予約特典①：早めの予約がおトク！対象商品が最大500円相当おトク！

期間中に「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」または「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」を予約すると、100円引きいたします。さらに、「ファミペイ」を提示して商品を購入すると、「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」はファミペイボーナス400円相当、「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」はファミペイボーナス200円相当が還元されます。

※ファミペイWEB予約は宮古島・石垣島・久米島・奄美・徳之島を除きます。

予約期間：2024年5月30日（木）10:01～2024年7月1日（月）9:00まで

※ボーナス付与はお買い物の翌月末日頃を予定しております。

予約特典②：対象商品を購入で、ドリンクプレゼント

対象商品を購入すると、「サントリー 伊右衛門 600ml」「サントリー 伊右衛門 BLACK600ml」のいずれかに使える「無料引換券」がレシートに印字されます。

※土用餅（6個入）は対象外です。

実施期間：2024年7月20日（土）～7月24日（水）、2024年8月3日（土）～8月5日（月）

【商品詳細】

	<p>【商品名】特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重 【価格】3,686円（税込 3,980円） 【発売地域】全国 ※一部店舗を除く 【内容】鹿児島県産のうなぎを贅沢に味わえる満足感のあるうなぎです。炙り焼きで香ばしく仕上げたうなぎを1尾盛り付けました。うなぎの骨から抽出したエキスを入れた旨みたっぷりのタレが、ご飯とうなぎの美味しさを引き立てます。外はこんがり、中はふっくらとした食感が特長です。昆布と鰹のダシが効いた厚焼玉子と、風味と食感の良い奈良漬を添えました。 別添：タレ・山椒付き</p>
	<p>【商品名】上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重 【価格】2,547円（税込 2,750円） 【発売地域】全国 ※一部店舗を除く 【内容】鹿児島県産のうなぎを値ごろ感ある価格で味わえるうなぎです。炙り焼きで香ばしく仕上げたうなぎを3/4尾盛り付けました。うなぎの骨から抽出したエキスを入れた旨みたっぷりのタレが、ご飯とうなぎの美味しさを引き立てます。外はこんがり、中はふっくらとした食感が特長です。風味と食感の良い奈良漬を添えました。 別添：タレ・山椒付き</p>
	<p>【商品名】うなぎ蒲焼重（中国産） 【価格】1,649円（税込 1,780円） 【発売地域】全国 ※一部店舗を除く 【内容】良質な中国産のうなぎを値ごろ感ある価格で味わえるうなぎです。お酒に漬け、4度のタレ付け焼きで仕上げたうなぎを盛り付けました。うなぎの骨から抽出したエキスを入れた旨みたっぷりのタレが、ご飯とうなぎの美味しさを引き立てます。風味と食感の良い奈良漬を添えました。 別添：タレ・山椒付き</p>
	<p>【商品名】鹿児島県産うなぎ蒲焼と牛めし重 【価格】1,556円（税込 1,680円） 【発売地域】全国 ※一部店舗を除く 【内容】ふっくらと焼き上げてから一口大にカットした鹿児島県産のうなぎ蒲焼と醤油や生姜、本みりんなどで甘辛く味付けした牛肉を盛り付けました。2種類の味が楽しめる一品です。お口直しにしば漬を添えました。</p>

	<p>【商品名】大海老天重 【価格】741 円（税込 800 円） 【発売地域】全国 ※一部店舗を除く 【内容】大きい海老を 3 尾使用した食べ応えのある天重です。胡麻油の豊かな香りが広がる揚げのタレと、醤油の香りと甘みのあるダシの効いた別添タレが特長です。 別添：タレ</p>
	<p>【商品名】黒毛和牛牛めし重 【価格】1,186 円（税込 1,280 円） 【発売地域】全国 ※一部店舗を除く 【内容】旨みのある黒毛和牛を甘みとコクのあるタレで仕上げました。柔らかいお肉にアクセントとして甘辛く炒めたごぼうを合わせました。昆布と鰹のダシが効いた厚焼玉子もお楽しみいただけます。</p>
	<p>【商品名】うなぎ巻寿司 【価格】908 円（税込 980 円） 【発売地域】全国 ※一部店舗を除く 【内容】刻みうなぎ、玉子焼き、きゅうりを組み合わせた巻寿司です。甘辛いタレで味付けした刻みうなぎと程よい甘さの玉子焼きの相性が良い一品です。食べやすいサイズにカットされており、1 人でもシェアしても楽しめる 6 巻入りです。</p>
	<p>【商品名】北海道産小豆使用のこしあん 土用餅（6 個入） 【価格】462 円（税込 498 円） 【発売地域】全国 【内容】もちもちとした食感のお餅を、口当たりよくなめらかなこしあんで包み込みました。北海道産小豆を使用したこしあんを使用しています。</p>

※すべて数量限定の商品です。

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

【予約メニュー】全 8 種類（うなぎ商品 4 種類、関連商品 4 種類）

【予約期間】

早期予約

受付：2024 年 5 月 30 日（木）10:01～2024 年 7 月 1 日（月）9:00 まで

一の丑（7 月 24 日（水））

お渡し：2024 年 7 月 20 日（土）～7 月 24 日（水）の中からお選びいただけます。

二の丑（8 月 5 日（月））

お渡し：2024 年 8 月 3 日（土）～8 月 5 日（月）の中からお選びいただけます。

通常予約

一の丑（7 月 24 日（水））

受付：2024 年 7 月 1 日（月）10:01～2024 年 7 月 17 日（水）9:00 まで

お渡し：2024 年 7 月 20 日（土）～7 月 24 日（水）の中からお選びいただけます。

※一の丑（7 月 24 日（水））当日のお渡しの場合、予約締切は 7 月 21 日（日）9:00 まで

二の丑（8 月 5 日（月））

受付：2024 年 7 月 1 日（月）10:01～2024 年 7 月 31 日（水）9:00 まで

お渡し：2024 年 8 月 3 日（土）～8 月 5 日（月）の中からお選びいただけます。

※早期予約特典の対象は「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」、「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」の 2 商品ですが「特上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」、「上 鹿児島県産うなぎ蒲焼重」以外の商品も 5 月 30 日（木）10:01 から予約を承ります。

※お渡し日・予約期間・早期予約期間・ファミペイ WEB 予約については、店頭チラシまたは特設ページをご参照ください。

特設ページ URL：https://www.family.co.jp/campaign/spot/2024_unagi.html

※5 月 30 日（木）10:01 に公開予定

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上