

## 都ホテル 尼崎

### 夏のご馳走「国産うなぎ弁当」をテイクアウト商品として販売

日本料理 つのくに 土用の丑の日

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通 2 丁目 7 番 1 号）は、2025 年 7 月 18 日（金）・19 日（土）・30 日（水）・31 日（木）の 4 日間限定で、土用の丑の日にあわせて「国産うなぎ弁当」を販売します。

土用の丑の日に「うなぎ」をいただく習慣は、江戸時代から続く日本の食文化であり、夏の暑さを乗り切るためのスタミナ食として親しまれてきました。

今回ご用意する「うなぎ」は料理長自ら京都・嵯峨の養漁場へ足を運び、厳選した肉厚で脂ののった国産うなぎを使用。彩り豊かでバランスの良い味わいにこだわった特製のお弁当に仕立てました。

贅沢な夏のご馳走「国産うなぎ弁当」を、ぜひこの機会にお楽しみください。

詳細は別紙をご覧ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1

TEL：06-6488-4777 FAX：06-6488-0711

別紙

■販売概要

【販売日】 2025年7月18日（金）・19日（土）・30日（水）・31日（木）

【販売店舗】 日本料理 つのくに

【受渡時間】 1部 11：00～13：00 ※消費期限 当日15：00まで

2部 17：00～19：00 ※消費期限 当日21：00まで

【料金】 **国産うなぎ弁当 ￥5,500**（約20.5×10.5×3.5㌢×二段）

国産うなぎご飯 / 香の物

出汁巻き玉子 / 万願寺甘辛煮 / はじかみ / 野菜天ぷら

蛸旨煮 / 有頭海老 / 栗麩田楽 / 酢蓮根

※7月18日（金）・19日（土）のお渡しは7月15日（火）まで、

7月30日（水）・31日（木）のお渡しは7月28日（月）までにご予約ください。



国産うなぎ弁当

【受渡場所】 21階 日本料理 つのくに

【ご予約・お問い合わせ】

日本料理 つのくに TEL 06-6488-4965

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/tsunokuni/>

※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

【都ホテル 尼崎】

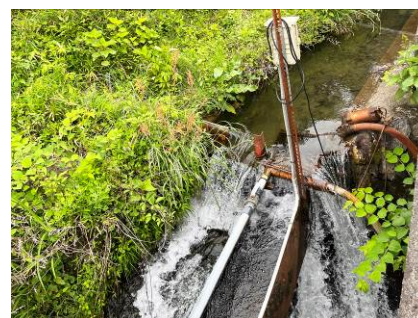
公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

## 嵯峨養漁場 田中商店

1945年創業の京都・株式会社嵯峨養漁場「田中商店」は、うなぎをはじめ鮎、鯉、すっぽんなどの川魚を取り扱う老舗です。有栖川と清滝川の清流を引き込んだ生簀では、自然の恵みを活かしながらうなぎを含む川魚を丹念に育てています。仕入れから出荷に至るまで一貫した品質管理を行っており、清滝川の清らかな水が、川魚本来の旨みを引き出し、田中商店ならではの鮮度と風味を実現しています。



以 上