

物価高騰前にタイムスリップ！2019年販売価格の差額600円分をポイント還元

土用の丑「魚優 店焼きうなぎ」ネット予約開始

～ネット予約で食品ロスの削減にも貢献～

ユニー株式会社(本社:愛知県稲沢市、代表取締役社長:関口憲司、以下「ユニー」)は、2023年6月26日(月)より、土用の丑「魚優(うおゆう)店焼きうなぎ」のネット予約を開始しました。7月25日(火)までの予約期間中、対象商品をネットでご予約いただいた先着200名様^{※1}に、majica(マジカ)600ポイントを還元いたします。
 ※1majica アプリにて個人情報をご登録の会員様が対象です。アピタ・ピアゴでの店頭お受け取り時に majica 払いでお支払いの上、majica アプリに配信されるサンキューメール内の URL から特設サイトへアクセスし、予約確認メール内の受注番号を入力すると応募完了です。

■ 時代を超えたお買得！ネット予約で物価高騰前 2019 年の販売価格との差額をポイント還元



2019年の土用丑「店焼きうなぎ」販売価格は税込2,787円^{※2}でしたが、今年は税込3,219円^{※3}を予定しています。3年で上昇した価格は432円。様々なものの値上がりが続く中、アピタ・ピアゴでは、物価高騰前の差額分以上となる600円相当をポイント還元することでお客様の家計を応援し、今年の土用丑うなぎをお値打ちに、またはプラス一品して、笑顔で召し上がっていただきたいと考えます。

また、事前に予約をしていただくことにより店舗毎に必要な数量を把握することができるため、食品ロスの削減にもつながります。

※2 2019年愛知県下アピタでの販売実績です。

※3 店舗により価格は異なる場合がございます。

■ 土用の丑の日、アピタ・ピアゴに突如現れるうなぎ用焼き小屋！！

アピタ・ピアゴの約70店舗では、毎年土用の丑の日に、店舗敷地内とうなぎ専用の焼き小屋を設置し、炭火をおこしてうなぎを焼く「炭火焼き」を実施しています。あたり一帯に香ばしい良い匂いが立ち込める、ユニーで約30年受け継がれてきた伝統行事です。炭火でパリッと焼き上げられたうなぎ蒲焼は絶品！ぜひご賞味ください。



■ 土用の丑「魚優 店焼きうなぎ」ネット予約概要

対象商品: ① 770621 魚優 店焼きうなぎ蒲焼
 ② 770622 魚優 店焼きうなぎ蒲焼 特大
 ③ 770623 魚優 店焼きうなぎ白焼き

対象期間: 2023年6月26日(月)～7月25日(火)23:59まで

対象店舗: アピタ・ピアゴ 37店舗

ご予約サイト: 365DELICA KITCHEN(さんろくご デリカ キッチン)

<https://www.apitashop.com/shop/c/c5028/>

受け渡し日: 2023年7月29日(土)、30日(日)

「魚優の店焼きうなぎ」特設サイト: <https://www.uny.co.jp/sp/unagi/>

※ご予約実施店舗は特設サイトにてご確認ください。※ご予約商品の代金は商品をお受け取りの際にお支払いください。

※詳しくは特設サイトにてご確認ください。

■ 一般の方のお問合せ先 ユニー株式会社

HP (https://www.uny.co.jp/customer_inquiry/) の「お問い合わせ」フォームをご利用ください。