

日本一の養鰻産地
愛知県三河一色

7
月
19
日
丑

日本一の養鰻産地、愛知県三河一色産を使用
活鰻を仕入れから焼き上げまで一貫加工
秘伝のタレを使い、熟練職人が真心を込めて焼き上げます

愛知県三河一色産 自社焼きうなぎ蒲焼

推奨品 特大

1尾約160g（焼き上がり）

2900円

（税込み）3132円

特々大

1尾約200g（焼き上がり）

3200円

（税込み）3456円

ジャンボ

1尾約230g（焼き上がり）

3700円

（税込み）3996円

お徳用 大

1尾約140g（焼き上がり）

2300円

（税込み）2484円



愛知県三河一色産 自社焼き

白焼き 特大

1尾約160g（焼き上がり）

2900円

（税込み）3132円



宮崎県産・鹿児島県産など

うなぎ蒲焼（解凍）

1尾約230g（焼き上がり）

2500円

（税込み）2700円



自社開き

生開き

サイズ等のご相談ください

時価



島根県宍道湖産

活けシジミ 特大

1kg入

1000円

（税込み）1080円

加古川水産(株)

画像は全てイメージです

こだわりの三河一色産 こだわりの朝焼き



三河湾に注ぐ矢作水系の天然水を引き込み、張り巡らせる。地域全体を養鰻に特化させた日本一の鰻産地、愛知県三河一色。より自然に近い環境で育てるからストレスがなくて育ちが良い。

そんな三河一色産の中でも大鰻にこだわり、活けでの仕入れ、自社一貫加工にこだわり、お渡しの朝に焼き上げる“朝焼き”にもこだわってご提供しております。

毎週土曜は土曜朝市！

毎週土曜日に土曜朝市を開催しています。新鮮なお魚は勿論、マグロ解体やオリジナル巻寿司・海鮮丼など、普段より気合を入れて営業しております！

平日もお買物いただけます♪

一般の方向けの販売も毎日行っています。売場のお魚は1尾・1パックからご提供。調理も喜んで承っております。
(鮮魚調理は朝11:00まで)



加古川水産(株)

〒675-0024 加古川市尾上町長田111

電話番号 079-424-1271

Fax番号 079-424-3249

営業時間

卸売部門 午前5時～午前7時

小売部門 午前7時～午後17時

定休日 水曜日

ご提出用

土用の丑 ウナギ蒲焼 早期予約表

今年も、養殖ウナギで日本一と言われる「愛知県三河一色産」のみにこだわり、当日朝焼きします。

土用の丑の日は「**7月19日 土曜日**」です。

申込み締切日 **7月6日**です。（期間中でも予定数に達すれば終了となります、お早めに！）

ご予約申込書（店舗控え）

お名前	様	電話番号		受注日
住 所	〒	FAX番号		受注番号
お渡し日時	月 日 時 分頃		受注者	引取
				宅急便

宅急便専用 送り先住所記入欄

お名前	様	住 所	〒	郵便番号は必ず記入してください。		
電話番号						

商品No	規格	商 品 名	製品重量	注文数		価格(税抜)	金額
17652	特大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼 推薦品	約160g		尾	2,900	
17651	特々大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約200g		尾	3,200	
17656	ジャンボ	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約230g		尾	3,700	
17653	お徳用 大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約140g		尾	2,300	
17623	特大 白焼	ウナギの白焼 愛知県産・自社焼	約160g		尾	2,900	
44754	自社焼きではありません	ウナギの蒲焼(解凍) 宮崎県産	約230g		尾	2,500	
17611	活開き	ウナギ生開き ※生のまま	ご相談		尾	時価	
11107		活シジミ 特大 島根県宍道湖産	1kg入		kg	1,000	

※表示価格は全て税抜き価格です。

※複数枚必要な時はコピーしてください。（白黒で結構です。）

※締め切り後の変更はできません。あらかじめご了承ください。

合計

消費税(8%)

お支払い金額

ご注文方法: 当注文用紙の必須項目をご記入の上、下記の方法でご注文ください。

店頭受け取り ・ FAX ・ 郵送 （電話でのご注文は対応しておりません）

職域

加古川水産 7月・8月カレンダー

7

日	月	火	水	木	金	土
	1	1	2	3	4	5
			店休日			
注文 締切	6	7	8	9	10	11
			店休日			
13	14	15	16	17	18	19
			店休日			
20	21	22	23	24	25	26
			店休日			
27	28	29	30	31		
			店休日	土の 丑		

8

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
			店休日			
10	11	12	13	14	15	16
			店休日		店休日	店休日
17	19	20	21	22	23	24
			店休日			
24	25	26	27	28	29	30
31			店休日			

お客様控え

申込み締切日 **7月6日**です。（期間中でも予定数に達すれば終了となります、お早めに！）

お名前		様	電話番号			受注日	
住所		〒	FAX番号			受注番号	
お渡し日時		月	日	時	分頃	受注者	引取 ・ 本人 宅急便 ・ 自社便
商品No	規格	商 品 名		製品重量	注文数	価格(税抜)	金額
17652	特大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼 推薦品		約160g		尾 2,900	
17651	特々大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼		約200g		尾 3,200	
17656	ジャンボ	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼		約230g		尾 3,700	
17653	お徳用 大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼		約140g		尾 2,300	
17623	特大 白焼	ウナギの白焼 愛知県産・自社焼		約160g		尾 2,900	
44754	自社焼きではありません	ウナギの蒲焼(解凍) 宮崎県産		約230g		尾 2,500	
17611	活開き	ウナギ生開き ※生のまま		ご相談		尾 時価	
11107		活シジミ 特大 島根県宍道湖産		1kg入		kg 1,000	
						合計	
						消費税(8%)	
						お支払い金額	

※表示価格は全て税抜き価格です。
※複数枚必要な時はコピーしてください。(白黒で結構です。)
※締め切り後の変更はできません。あらかじめご了承ください。

ご案内

平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。
尾上町長田の新店舗へ移転させていただき、2回目の夏となりました。
地元地域の皆様、各関係者様にお支え頂き、また沢山のお客様に
加古川水産でのお買物を楽しみ頂き、賜りました笑顔を励みに、
営業を続ける事ができました。ありがとうございます。

加古川水産では、毎年土用の丑には養鰻産地日本一と言われる
愛知県三河一色産の、その中でも成熟した大きな鰻をご用意し、
お渡し当時の朝に焼き上げる“朝焼き”にてご提供させていただく事で、
大好評をいただいております。
本年の土用の丑は土曜日、土曜朝市と重なりますので、
朝焼き鰻は勿論、お刺身など他の海鮮物も充実しております。
ぜひお買物をお楽しみください。

営業時間

卸売部門 ・ 午前5時～午前7時
小売部門 ・ 午前7時～午後17時
定休日 ・ 毎週水曜日

水産物卸売、小売会社
加古川水産株式会社
加古川市尾上町長田111番地

電話 079-424-3360
電話 079-424-3657
FAX 079-424-3249