

日本一の養鰻産地
愛知県三河一色

7月26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)

2550円

(税込み) 2754円

特々大

1尾約200g (焼き上がり)

2800円

(税込み) 3024円

ジャンボ

1尾約230g (焼き上がり)

3250円

(税込み) 3510円

お徳用 大

1尾約140g (焼き上がり)

2100円

(税込み) 2268円



愛知県三河一色産 自社焼き

特大 白焼

1尾約160g (焼き上がり)

2550円

(税込み) 2754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



自社製巻寿司

鰻一本巻き

1本使用 (中国産)

1200円

(税込み) 1296円



島根県宍道湖産

活けシジミ (特大)

1kg入

1200円

(税込み) 1296円

加古川水産(株)

画像は全てイメージです

ご提出用

土用の丑 ウナギ蒲焼 早期予約表

土用の丑の日は「7月26日 日曜日」です。（お引渡しは8月8日までご指定いただけます）

申込み締切日 7月16日木曜日です。（期間中でも予定数に達すれば終了となります、お早めに！）

フリガナ(必須) お名前(必須)	様	電話番号 (必須)		受注日
住所	〒	FAX番号		受注番号
お渡し日時 (必須)	月 日 時 分頃		受注者	引取 ・ 本人 宅急便 ・ 自社便

宅急便専用 送り先住所記入欄			
フリガナ お名前	様	お届け先住所	〒 郵便番号は必ず記入してください。
電話番号			
ご希望到着日時	令和8年 月 日	指定無し <input checked="" type="checkbox"/>	午前中 <input type="checkbox"/> 14時~16時 <input type="checkbox"/> 16時~18時 <input type="checkbox"/> 18時~20時 <input type="checkbox"/> 19時~21時 <input type="checkbox"/>

商品No	規格	商品名	製品重量	注文数	価格(税抜)	金額
176520	特大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼 推薦品	約160g		尾 2,550	
176510	特々大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約200g		尾 2,800	
176560	ジャンボ	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約230g		尾 3,250	
176530	お徳用 大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約140g		尾 2,100	
176230	特大 白焼	ウナギの白焼 愛知県産・自社焼	約160g		尾 2,550	
447540	自社焼きではありません	ウナギの蒲焼(解凍) 宮崎県産 鹿児島県産など	約230g		尾 2,500	
854400	巻寿司	自社製 鰻巻 中国産特大1尾(約300g)使用	1本		本 1,200	
111070	シジミ	活シジミ 特大 島根県宍道湖産	1kg入		kg 1,200	
599100		宅配料(1口 6尾まで)	1口		1,500	

※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。

※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。)

ご注文は当注文用紙に必要事項をご記入の上、

FAX、郵送または店頭にてお渡しください。

尚、お電話でのご注文には対応しておりません。

消費税(8%)

消費税(10%)

お支払い金額

職域 あ い わ ー く

お客様控え

申込み締切日 **7月16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！)

フリガナ 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
176520	特大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼 推薦品	約160g		尾	2,550	
176510	特々大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約200g		尾	2,800	
176560	ジャンボ	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約230g		尾	3,250	
176530	お徳用 大	ウナギの蒲焼 愛知県産・自社朝焼	約140g		尾	2,100	
176230	特大 白焼	ウナギの白焼 愛知県産・自社焼	約160g		尾	2,550	
447540	自社焼きでは ありません	ウナギの蒲焼(解凍) 宮崎県産 鹿児島県産など	約230g		尾	2,500	
854400	巻寿司	自社製 鰻巻 中国産特大1尾(約300g)使用	1本		本	1,200	
111070	シジミ	活シジミ 特大 島根県宍道湖産	1kg入		kg	1,200	
599100		宅配料(1口 6尾まで)	1口			1,500	

※表示価格は全て税抜き価格です。

消費税(8%)

※複数枚必要な時はコピーしてください。(白黒で結構です。)

消費税(10%)

※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。

お支払い金額

平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。
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、
好評をいただいております。

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

電話番号 079-424-1271(正午まで)
※水曜日と日曜日は対応しておりません。

FAX番号 079-424-3249

2026年7月

日	月	火	水	木	金	土
			1 定休日	2	3	4
5	6	7	8 定休日	9	10	11
12	13	14	15 定休日	16 ご予約 締切	17	18
19	20	21	22 定休日	23	24	25
26 土用の丑	27	28	29 定休日	30	31	

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

土用の丑 うなぎ蒲焼 について

加古川水産株式会社

加古川市尾上町長田111番地

ご案内

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

今年の土用の丑 うなぎ蒲焼の日は 7月26日 日曜日です。

締切は7月 16日 木曜日です。

さて、昨年もお買上げ下さり、誠にありがとうございます。

毎年、土用の丑の日に、日本一のうなぎ養殖の産地と言われている
愛知県三河一色産の養殖うなぎの一番大きいサイズをご用意をして、
お渡しする日の朝に、朝焼きして、ご提供させて頂いておりますので、
大好評をいただいております。

価格につきまして、物価高騰中ではございますが、こんな時こそと経営努力をして、
昨年の8%~10%引きで、ご提供をさせていただきます。

真心を込めて焼いています、是非ともご賞味下さい。

そして、是非とも本年もご用命をお願いいたします。

敬具

お願い

原魚の活うなぎは昨年の30%から40%の数を増やしていますが、

**※ 期間中でも予定数に達すれば終了となります、お早めに！
お願い致します。**

※ ご予約の締切後は数量の変更、お引渡し日の変更はお受けできかねます、
ご容赦をお願い致します。

お受け渡しについて、

7月26日土用の丑の日以外でも結構です。(7月2日から8月8日までの水曜日以外の日)

受け渡しのお時間は 午前8時から17時です。

店舗の営業について

平素は午前7時より午後17時まで、一般の消費者の皆様に

店舗を開放して、ご利用を頂いております。

土曜日には「土曜朝市」を開催させて頂いております。

併せて、ご利用の程、宜しくお願い申し上げます。

営業案内 水曜日のみ定休日 (8月14日、15日、16日も営業いたします。)

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

場所

加古川市尾上町長田111番地

水産物卸売、小売会社

加古川水産株式会社

電話 079-424-3360 (午前中、午後より留守番電話です。)

電話 079-424-3657 (午前中、午後より留守番電話です。)

FAX 079-424-3249