

日本有数の
うなぎの生産地といわれる
愛知県三河産のうなぎは、
脂ののったふつくらと
柔らかな身が特長です。

三河の うなぎ

うなぎ養殖
100年の歴史と
生産者の情熱が育てた

味と品質を支える
3つのこだわり

一、生育環境(養鰻池)
地元を流れる矢作川の
清流水を引き、自然に近い環境で
育成されました。無投薬を
基本とした減投薬養殖を実現。

二、秘伝のタレ
専門店を食べ歩いた職人がたどり
着いた味。古式ゆかしい三河醬油と
じっくり熟成させた九重みりんを
ベースにした、まろやかな味わい。

三、焼き
外は「パリッ」、中は「ふつくら」。
蒸し工程を加えさらにふつくらと
柔らかく、四度のタレ漬けで
香ばしく焼き上げました。

ご予約
特価

愛知県産 うなぎ長焼き

たれ・山椒付き(養殖・解凍)

1 特大サイズ 1尾 約200g

1尾 当日販売予定本体価格 3,280円
(参考税込み 3,543円)の品

2尾 当日販売予定本体価格 6,480円
(参考税込み 6,999円)の品

本体価格 **3,080円** 本体価格 **5,980円**
(参考税込み 3,327円) (参考税込み 6,459円)

3尾目以降は1尾 本体価格2,990円(参考税込み 3,230円)となります。

2 中サイズ 1尾 約140g

1尾 当日販売予定本体価格 2,780円
(参考税込み 3,003円)の品

2尾 当日販売予定本体価格 5,480円
(参考税込み 5,919円)の品

本体価格 **2,580円** 本体価格 **4,980円**
(参考税込み 2,787円) (参考税込み 5,379円)

3尾目以降は1尾 本体価格2,490円(参考税込み 2,690円)となります。

愛知自慢の逸品を白焼きでも!

さっぱり食べたい方におすすめの1品。
わさび醤油やぼん酢でどうぞ。

ご予約
特価

3 愛知県産 うなぎ白焼き

(養殖・解凍)1尾 約140g

1尾 当日販売予定本体価格 2,780円
(参考税込み 3,003円)の品

本体価格 **2,580円**
(参考税込み 2,787円)

ご予約の方
全員に
特別クーポン進呈

7/19
(土)

土用の丑

ご予約が絶対お得!

新登場 パリッと香ばしい 関西流の白焼き!

機械に頼らず、熟練の職人が一尾ずつ丁寧に手焼き。
遠赤外線効果に優れた、**桧の木を原料とする備長炭**を使用。
蒸しを入れずに直火のみで焼き上げるので、皮目はパリッと香ばしく、
身はふつくらジューシーな仕上がりになります。
甘さひかえめのタレはもちろん、わさびや薬味とも相性抜群です。

4 国内産 炭火手焼きうなぎ白焼き

たれ付き(養殖・解凍)
1尾 約160g~200g

ご予約
限定品

本体価格 **3,580円**
(参考税込み 3,867円)



※写真はイメージです。

うなぎ ご予約承り中!

ふっくらと香ばしく焼き上げた、愛知県産の大サイズうなぎを
贅沢にのせました。



毎年大好評!

美味しいうなぎと甘辛いタレ、
つややかなご飯の3拍子が揃った
食べやすい1人前うなぎです。

5 愛知県産うなぎ使用
うなぎ 1折

当日販売予定本体価格 2,180円
(参考税込み 2,355円)の品

本体
価格

1,980円

(参考税込み 2,139円)

ご予約
特価



愛知県産うなぎを
贅沢に1尾分使用!

ボリューム満点のうなぎ
うなぎが大好きな方はもちろん、
ご家族でシェアしても。

6 愛知県産うなぎ使用
うなぎ 大盛 1折

本体
価格

3,680円

(参考税込み 3,975円)

ご予約
限定品

※**5・6**の商品は、午前11時以降のお渡しとなります。

※商品は豊富に揃えましたが、万一品切れの節はご容赦ください。 ※写真はイメージです。 ※販売価格は「税抜き価格(本体価格)」と「参考税込み価格」を併記しております。
「参考税込み価格」は商品によって、または複数お買い上げいただいた際にお支払い金額が参考税込み価格の合計と異なる場合がございます。

うなぎ ご予約お申し込み書

●赤字部分をご記入のうえ、
サービスカウンターにてお申込みください

ご予約受付 7/13(日)まで
※代金はご予約時に頂戴いたします

お客様控え
(引換券)

受付日:

受付者:

お渡し店舗 よしや

店

品名	注文数	品名	注文数	お名前
1 愛知県産 うなぎ長焼き 特大サイズ	尾	4 国内産 炭火手焼きうなぎ白焼き	尾	お渡し日(ご希望の日に○をしてください) 7/ 18(金)・19(土) _____ 時ごろ ※ 5・6 の商品は、午前11時以降のお渡しとなります。 ご予約済みレシート貼付欄 セロハンテープでしっかり貼ってください
2 愛知県産 うなぎ長焼き 中サイズ	尾	5 愛知県産 うなぎ使用 うなぎ 重	折	
3 愛知県産 うなぎ白焼き	尾	6 愛知県産 うなぎ使用 うなぎ 大盛	折	

お渡し日には、こちらのお客様控え(引換券)を必ずお持ちください。

店舗控え
(兼お渡し確認券)

受付日:

受付者:

※ご記入いただきました個人情報、
商品の予約に関する問い合わせ
以外には使用いたしません

品名	注文数	品名	注文数	お名前
1 愛知県産 うなぎ長焼き 特大サイズ	尾	4 国内産 炭火手焼きうなぎ白焼き	尾	お渡し日(ご希望の日に○をしてください) 7/ 18(金)・19(土) _____ 時ごろ ※ 5・6 の商品は、午前11時以降のお渡しとなります。
2 愛知県産 うなぎ長焼き 中サイズ	尾	5 愛知県産 うなぎ使用 うなぎ 重	折	
3 愛知県産 うなぎ白焼き	尾	6 愛知県産 うなぎ使用 うなぎ 大盛	折	