

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「**7月24日 水曜日**」は営業します。

申込み締切日 **7月12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
		受注者	引取 ・ 本人
お渡し日時	月 日	時 分	宅急便 ・ 自社便

宅急便専用 送り先住所記入欄

お名前	様	〒	郵便番号は必ず記入してください。
電話番号		住所	

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)

加古川水産 7月・8月カレンダー

職域

7

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12 縮め 平日	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24 土用の 丑	25	26	27
28	29	30	31			

8

			1	2	3	
4	5 土の 丑	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

お客様控え

土用の丑の日「7月24日 水曜日」は営業します。

申込み締切日 7月12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	<small>自社焼きではありません</small>	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 島根県央道湖産	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。
卸売市場から尾上町長田の新店舗に移転させていただき、地元地域の皆様、お客様、各関係者様など多くの方々に支えて頂き、無事に半年を迎えることが出来ました。有難うございます。

加古川水産では毎年、土用の丑の日には、
日本一の養鰻産地と言われる愛知県三河一色産の、
その中でも一番大きいサイズをご用意し、お渡しの朝に焼き上げる「朝焼き」でご提供させて頂くことで、大好評をいただいています。

昨年より相場が高騰しているウナギではありますが、尾上町長田の新店舗で迎える初の土用の丑ですので、感謝を込めて価格は据え置き、昨年と同値でご提供いたします。

また平素は午前7時～正午12時まで、一般のお客様を対象に営業しておりますが、ご要望にお応えし令和6年7月1日月曜日より、**午前7時～午後17時**に営業時間を延長させていただきます。
土曜日に開催させて頂いております「土曜朝市」も併せて、ご利用の程、宜しく願い申し上げます。

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(令和6年7月1日より)

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

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。(午前中のみ) 7月1日からはご要望にお応えし、営業時間を7:00~17:00に変更して営業いたします。



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

※7月24日土用の丑は休まず営業します

日本一の養鰻産地
愛知県三河一色

7月24日

五

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



宮城県産・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

サイズ等はお相談ください

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