

木曾三川の豊かな伏流水を用い、丹精込めてゆっくりと八〜九ヶ月間育てたうなぎを、養殖池より水揚げし、すぐに選別、生きたまま開きます。このうなぎを独自の製法によりふくらと、うなぎ本来の脂質を生かし焼き上げました。タレには、本醸造醤油と三温糖を用いコクとうま味のある味わいに仕上げました。

Super Ichiko

For Natural And Gourmet Market Scene

イチコ

※写真はイメージです。

三重県産原料 鰻長蒲焼

予約番号 01 解凍 02 冷凍
数量限定 全店総数 300尾限り

【松】約220g・1尾

ご予約 本体価格 2,790円

(税込価格3,014円) ●特定原材料:小麦

予約番号 03 解凍 04 冷凍 【竹】約165g・1尾

ご予約 本体価格 2,390円

(税込価格2,582円) ●特定原材料:小麦

予約番号 05 解凍 06 冷凍

【梅】約140g・1尾

ご予約 本体価格 1,990円

(税込価格2,150円) ●特定原材料:小麦

7月19日(土)は
夏の土用丑の日
ご予約
承ります

鰻

※写真はイメージです。
八〜九ヶ月じっくり育てた鰻を
ふくらとした白焼きに仕上げました。
わさび醤油やぼん酢等でどうぞ。

予約番号 07 解凍 08 冷凍

三重県産原料
鰻長白焼
約140g・1尾

ご予約 本体価格 2,590円

(税込価格2,798円)

※写真はイメージです。

予約番号 09 解凍 10 冷凍

国内産原料
鰻肝白焼串

ご予約 本体価格 299円

(税込価格323円)

輸入うなぎには
「ロストラータ種」
「ピカール種」「アンギラ種」
等があり、「ニホンウナギ種」は、
国産鰻と同じ品種になります。

予約番号 11 解凍 12 冷凍

中国産原料
鰻長蒲焼(大)
約220g・1尾

ご予約 本体価格 1,390円

(税込価格1,502円) ●特定原材料:小麦

予約番号 13 解凍 14 冷凍

中国産原料
鰻長蒲焼
約140g・1尾

ご予約 本体価格 1,100円

(税込価格1,188円) ●特定原材料:小麦

予約番号 15
イチコ特製 お魚屋さんの
鰻と煮穴子
棒寿司詰合せ
1パック

ご予約 本体価格 1,590円

(税込価格1,718円) ●特定原材料:小麦・卵

・鰻棒寿司4切 鰻にぎり寿司4貫
・穴子棒寿司4切

脂がのった濃厚な味わいの時期の真穴子を使用。
穴子の骨から取った出汁を使い、甘辛く調味。
ふくら、柔らかく仕上げた穴子の味をご堪能ください。

予約番号 16
イチコ特製 お魚屋さんの
とろり釜煮込み柔らか真穴子棒寿司
1パック

ご予約 本体価格 880円

(税込価格951円) ●特定原材料:小麦・卵

ご予約
締切日 7月16日(水)まで

お渡し日

7月18日(金)・19日(土) 【お渡し時間】
両日19:00まで

ご予約のお申し込み・お受取はサービスカウンターにて承っております

2025年度



予約番号 17

イチコ特製
満腹!うなぎまぶし膳

●特定原材料:小麦・卵

2〜3人前

ご予約
特別価格

本体
価格

1,880円

(税込価格2,031円)



予約番号 18

イチコ特製
うなぎ重
1パック

ご予約
特別価格

本体
価格

1,150円

(税込価格1,242円)

●特定原材料:小麦・卵



予約番号 19

イチコ特製
三重県産原料使用
国産うなぎ重
1パック

ご予約
特別価格

本体
価格

1,880円

●特定原材料:小麦・卵 (税込価格2,031円)



※写真はイメージです。



土用の入りには、暑さに負けないよう
砂糖や小豆の入ったもちを食べる
習慣が江戸時代中期より
ありました。

土用もち

予約番号 20

イチコ特製
土用もちおはぎ
4個入

本体
価格

399円

(税込価格431円)

北海道産あずきを
ふつくと炊き、
甘さを抑え、
昔ながらの
田舎風あんこに
仕上げました。

※写真はイメージです。

ご予約
締切日 7月16日(水)まで

お渡し日

7月18日(金)・19日(土)

【お渡し時間】
両日19:00まで

ご予約のお申し込み・お受取はサービスカウンターにて承っております



予約番号 21

アメリカ産
牛タン焼肉用
(メガ盛りパック) 300g

ご予約
特別価格

本体
価格

1,990円

100g当り:本体価格663円 (税込価格2,150円)

土用の丑の日は、
「う」のつく「牛」を食べて
元気をチャージ!



予約番号 22

国内産【交雑種】

牛ステーキ用【ロース】1枚

ご予約
特別価格

本体
価格

1,500円

(税込価格1,620円)

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。