

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。

三重県産原料
鰻長蒲焼

予約番号 1-A 解冻 数量限定 全店総数 300尾限り
予約番号 1-B 冷凍

【松】約220g・1尾

特別価格 本体価格 **2,550円**

(税込価格2,754円) ●特定原材料：小麦

7月26日(日)は
夏の土用丑の日
ご予約
承ります

予約番号 2-A 解冻 予約番号 2-B 冷凍 【竹】約200g・1尾

特別価格 本体価格 **2,350円**

(税込価格2,538円) ●特定原材料：小麦

予約番号 3-A 解冻 予約番号 3-B 冷凍

【梅】約165g・1尾

特別価格 本体価格 **1,950円**

(税込価格2,106円) ●特定原材料：小麦



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 4-A 解冻 予約番号 4-B 冷凍

三重県産原料
鰻長白焼
約140g・1尾

特別価格 本体価格 **1,990円**

(税込価格2,150円) ※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

予約番号 5-A 解冻 予約番号 5-B 冷凍

国内産原料
鰻肝白焼串

特別価格 1本 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」「ピカーラ種」「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 6-A 解冻 予約番号 6-B 冷凍

中国産原料、ニホンウナギ種
鰻長蒲焼(大)
約220g・1尾

特別価格 本体価格 **890円**

(税込価格962円) ●特定原材料：小麦 ※写真はイメージです。

7 イチコ特製お魚屋さんの鰻棒寿司入り鰻と煮穴子寿司 詰合せパック

特別価格 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

8 イチコ特製お魚屋さんの2種の鰻棒寿司 詰合せ (三重県産・中国産)1パック

特別価格 本体価格 **1,890円**

(税込価格2,042円) ●特定原材料：小麦・卵

ご予約締切日 **7月23日(木)まで** お渡し日 **7月25日(土)・26日(日)** 【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



11

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 **1,890円**
(税込価格2,042円)



12

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



13

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 **1,890円**
(税込価格2,042円)

●特定原材料:小麦・卵 (税込価格2,042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

14 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)

※写真はイメージです。

ご予約締切日 **7月23日(木)まで**

お渡し日 **7月25日(土)・26日(日)** 【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



21 アメリカ産
牛タン焼肉用250g
100g当り 本体価格796円 (税込価格2,150円)
ご予約 特別価格 本体価格 **1,990円**

土用の丑の日は、「う」のつく「牛」を食べて元気をチャージ!

土用の丑の日は、「う」のつく「牛」を食べて元気をチャージ!



22 群馬県産 契約牧場 イチコ黒毛和牛
和牛ステーキ用(回一ス)
200g×1枚
ご予約 特別価格 本体価格 **2,500円**
100g当り 本体価格1,250円 (税込価格2,700円)

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。