

当社が自信をもっておすすめする「三河鰻炙うなぎ」は、矢作川の清流水と徹底した養殖方法で育てています。



矢作川の清流水を 養鰻池に利用

限りなく自然に近い環境を
作るため生物多様性に富んだ
矢作川の清流水を
利用して養殖を行っています。



しらす(稚魚)から 成鰻まで一貫生産

稚魚のうちから一貫して育てる
ことで様々な情報を把握する
ことができ、
安全な養殖を実現しています。



徹底した品質管理で 安心のおいしさ

無投薬を基本とした減投薬養殖
により、天然にも負けない風味と
コクのある味わいに。
安心・安全で、高品質なうなぎに
育て上げました。



三河鰻炙うなぎ 専用の特別な飼料

うなぎ本来の風味を引き出す
オキアミや抵抗力を高める
にんにくを配合し、ビタミンEを
強化した特別な飼料を
使用しています。

ご予約特典!!

ご予約
特典1 フレスコ
メンバーズカード会員様

ポイント **8倍** 進呈!

ご予約
特典2 サントリー
伊右衛門濃い味 (600ml)
1本プレゼント!
※⑪⑫⑬⑭の商品とレジ袋は、
特典2の対象外です。



7月15日(火)18時まで
ご予約承ります。

愛知県産
三河鰻炙うなぎ
まんさく

7月19日(土)は土用の丑

1尾1尾
丁寧に焼き上げ!
特製タレでしっかり焼き、
皮はパリッと、
中はふっくら香ばしく
仕上げています。

三河鰻炙うなぎ
①蒲焼 ②白焼

1尾 本体 価格 各 **2,599円**
(税込各2,807円)

よりどり 本体 価格 **5,000円**
(税込5,400円)

三河鰻炙うなぎ (特大サイズ)
③蒲焼 ④白焼

1尾 本体 価格 各 **3,000円**
(税込各3,240円)

よりどり 本体 価格 **5,900円**
(税込6,372円)

白焼は、わさび醤油でさっぱりどうぞ。

三河鰻炙うなぎ使用 自慢のうな重をどうぞ。

1尾では多い方に、
ちょうどいいサイズの
うな重に仕上げました。

⑥特選うな重 (ハーフ)

1パック

本体 価格 **1,700円**
(税込1,836円)



蒲焼と白焼、2つの味が
楽しめるうな重です。

⑦特選欲張り
うな重 1パック

本体 価格 **1,700円**
(税込1,836円)

1尾丸ごと使用した
ボリューム満点の
逸品です。

⑧特選うな重

1パック

本体 価格 **3,000円**
(税込3,240円)



うなぎ割烹
「みかわ三水亭」



⑧三河鰻炙うなぎ ギフトセット

●三河鰻炙うなぎを使用 ●炭火で焼き上げ

(商品内容)
・うなぎ蒲焼 (2尾)
・うなぎ茶漬セット (2人前) 本体 価格 **10,000円**
・うなぎの肝串 (2本) 1セット (税込10,800円)

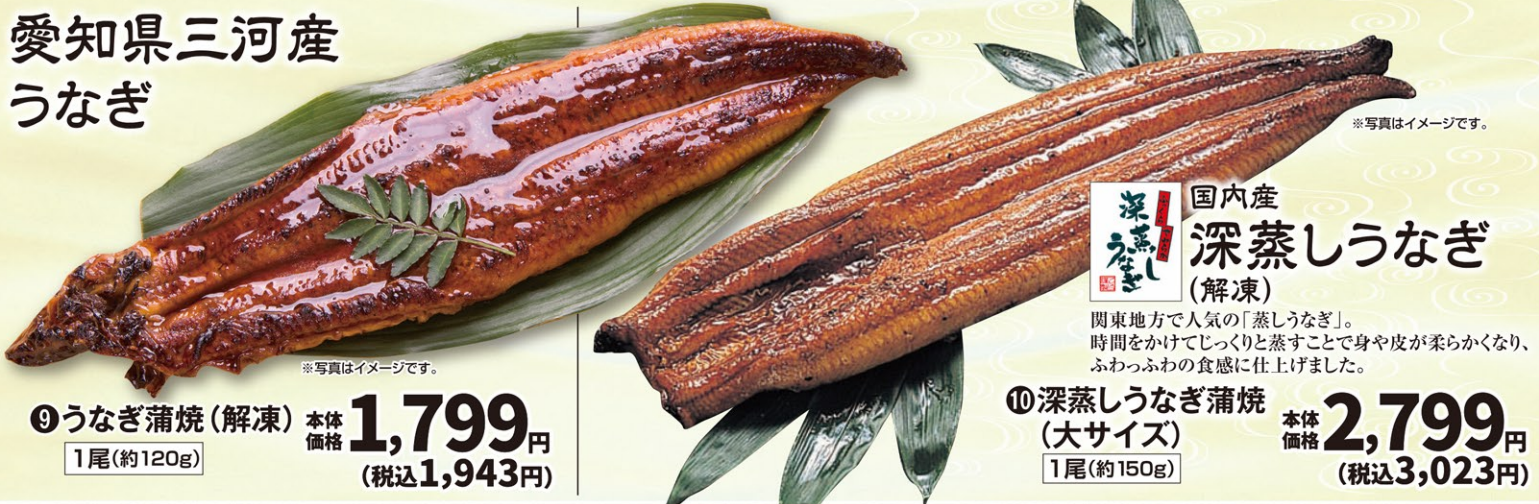
●掲載写真はイメージも含んでおり、実際の商品とは多少異なる場合がございます。

その他商品もご用意いたしております。詳しくはウラ面をご覧ください。

掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。

ご予約の際に、レジにて代金をお支払いください。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額 (1円未満切捨て) をお支払いください。

愛知県三河産 うなぎ



※写真はイメージです。

※写真はイメージです。



国内産
深蒸しうなぎ
(解凍)

関東地方で人気の「蒸しうなぎ」。
時間をかけてじっくりと蒸すことで身や皮が柔らかくなり、
ふわふわの食感に仕上げました。

⑨うなぎ蒲焼 (解凍) 本体価格 **1,799円**
(税込1,943円)
1尾(約120g)

⑩深蒸しうなぎ蒲焼 (大サイズ) 本体価格 **2,799円**
(税込3,023円)
1尾(約150g)

◎デリカコーナー ※下記掲載商品⑪⑫⑬は、中国産うなぎを使用しております。また、ご予約特典2の対象外商品となります。

※写真はイメージです。



⑪うなぎ重 本体価格 **980円**
(税込1,059円)
1パック



⑫京風だし巻きとうなぎまぶし 本体価格 **880円**
(税込951円)
1パック



⑬うなぎまぶし 本体価格 **598円**
(税込646円)
1パック



⑭うなぎまぶしと牛カルビの合盛重 本体価格 **698円**
(税込754円)
1パック

お申込方法

ご予約期間▶**7月15日(火) 18時まで** | お渡し日▶**7月17日(木)~7月19日(土)まで**
※各日 午前10時よりお渡し

●ご予約の際は、下記のご予約申込書に必要事項をご記入の上、各店舗のレジまたは各コーナーにてお申し込みください。代金はレジにてお支払いください。
●お申し込み受付後、ストアスタンプを押印したご予約申込書(お客様控え)をお渡し致します。商品のお受け取り時に必ずご持参ください。
●フレスコメンバーズカード会員様は、レジにてお代金をお支払の際、対象のご予約商品分の8倍ポイント(ご予約特典1)をプレゼントさせていただきます。※ポイント8倍の対象は、ご予約商品分のみとなります。
●7月15日(火) 18時以降の変更・キャンセルは、お受け致しかねますので、予めご了承ください。▶ご予約特典2、⑪⑫⑬の商品とレジ袋は、対象外となります。

ご予約の際に、レジにて代金をお支払いいただき、当日ご予約申込書(お客様控え)と引き換えに、お申し込みの店にて商品をお受け取りください。

ご予約申込書_店舗控え

フリガナ		電話番号	
お名前	()		
ご住所			
		受付担当者	

お渡し日時 7/ 17(木)・18(金)・19(土) 時頃
※ご希望の日付に、マルをお付けください

品名	本体価格	参考税込価格 税率8%	数量	ご予約特典2
①三河鰻うなぎ 蒲焼(1尾)	2,599円	2,807円	尾	本
②三河鰻うなぎ 白焼(1尾)	2,599円	2,807円	尾	本
よりどり 2尾 ①三河鰻うなぎ 蒲焼(1尾) ②三河鰻うなぎ 白焼(1尾)	5,000円	5,400円	尾	本
③三河鰻うなぎ 蒲焼(特大)(1尾)	3,000円	3,240円	尾	本
④三河鰻うなぎ 白焼(特大)(1尾)	3,000円	3,240円	尾	本
よりどり 2尾 ③三河鰻うなぎ 蒲焼(特大)(1尾) ④三河鰻うなぎ 白焼(特大)(1尾)	5,900円	6,372円	尾	本
⑤特選うなぎ(ハーフ)半尾(1パック)	1,700円	1,836円	パック	本
⑥特選うなぎ(1尾使用)(1パック)	3,000円	3,240円	パック	本
⑦特選欲張りうなぎ(1パック)	1,700円	1,836円	パック	本
⑧三河鰻うなぎギフトセット	10,000円	10,800円	セット	本
⑨愛知県三河産うなぎ蒲焼(解凍)(1尾)	1,799円	1,943円	尾	本
⑩国内産深蒸しうなぎ(解凍)蒲焼(大サイズ)(1尾)	2,799円	3,023円	尾	本
⑪うなぎ重(1パック)	980円	1,059円	パック	本
⑫京風だし巻きとうなぎまぶし(1パック)	880円	951円	パック	本
⑬うなぎまぶし(1パック)	598円	646円	パック	本
⑭うなぎまぶしと牛カルビの合盛重(1パック)	698円	754円	パック	本
◆レジ袋(小・1枚)		2円	枚	本
◆レジ袋(大・1枚)		5円	枚	本
合計数量を記入してください			点	本

※本申込書でお客様から伺いする住所・氏名・電話番号の個人情報は、ご予約承り店舗・担当事務局からの問い合わせ、お客様からの問い合わせに対して使用するものであり、その他の理由で使用することはありません。

ご予約申込書_お客様控え

お名前		受付担当者	
店舗印	店	店	

お渡し日時 7/ 17(木)・18(金)・19(土) 時頃
※ご希望の日付に、マルをお付けください

品名	本体価格	参考税込価格 税率8%	数量	ご予約特典2
①三河鰻うなぎ 蒲焼(1尾)	2,599円	2,807円	尾	本
②三河鰻うなぎ 白焼(1尾)	2,599円	2,807円	尾	本
よりどり 2尾 ①三河鰻うなぎ 蒲焼(1尾) ②三河鰻うなぎ 白焼(1尾)	5,000円	5,400円	尾	本
③三河鰻うなぎ 蒲焼(特大)(1尾)	3,000円	3,240円	尾	本
④三河鰻うなぎ 白焼(特大)(1尾)	3,000円	3,240円	尾	本
よりどり 2尾 ③三河鰻うなぎ 蒲焼(特大)(1尾) ④三河鰻うなぎ 白焼(特大)(1尾)	5,900円	6,372円	尾	本
⑤特選うなぎ(ハーフ)半尾(1パック)	1,700円	1,836円	パック	本
⑥特選うなぎ(1尾使用)(1パック)	3,000円	3,240円	パック	本
⑦特選欲張りうなぎ(1パック)	1,700円	1,836円	パック	本
⑧三河鰻うなぎギフトセット	10,000円	10,800円	セット	本
⑨愛知県三河産うなぎ蒲焼(解凍)(1尾)	1,799円	1,943円	尾	本
⑩国内産深蒸しうなぎ(解凍)蒲焼(大サイズ)(1尾)	2,799円	3,023円	尾	本
⑪うなぎ重(1パック)	980円	1,059円	パック	本
⑫京風だし巻きとうなぎまぶし(1パック)	880円	951円	パック	本
⑬うなぎまぶし(1パック)	598円	646円	パック	本
⑭うなぎまぶしと牛カルビの合盛重(1パック)	698円	754円	パック	本
◆レジ袋(小・1枚)		2円	枚	本
◆レジ袋(大・1枚)		5円	枚	本
合計数量を記入してください			点	本

お申し込みのお店にて、当日ご予約申込書(お客様控え)をご持参くださいませ。