

# 予約でお得!

~当日購入よりもお安くなっております~

受付  
期間

7月17日(日)まで

お渡し  
日

7月22(金)・23日(土)

## うなぎの兼光 愛知県産

**ヨーパのこだわり** ◆愛知県西尾市一色町で養殖されるうなぎは「矢作古川」の清流水を使用し、限りなく天然に近い環境で大切に育てられています。

**おすすめ!**

- 温暖な気候と穏やかな三河湾に囲まれた愛知県三河一色は鱈の生産量が日本一!
- 一色産うなぎブランド普及協議会会員メーカーの兼光水産株式会社から直送。
- しっかりと焼き込んだあと、蒸してふっくら柔らかいうなぎに仕上げています。



池揚げの様子



**4360**  
愛知県産(養殖)  
うなぎ長蒲焼き  
約140g・1尾

**1,880円** 本体  
(税込 2,030円)

**4399**  
愛知県産(養殖)  
うなぎ長蒲焼き(大)  
約180g・1尾

**2,480円** 本体  
(税込 2,678円)

**4357** 冷凍 愛知県産(養殖)  
〈真空冷凍〉うなぎ長蒲焼き  
約140g・1尾

**1,880円** 本体  
(税込 2,030円)

うなぎ蒲焼き [真空冷凍] のおいしい召し上がり方  
袋から取り出し皿に移してレンジで3分温めた後、タレをかけてレンジで2分温めてからお召し上がりください。やわらかくとろけるような美味しさです。

**4361** 中国産(養殖) **4362** 中国産(養殖)  
うなぎ長蒲焼き 約200g・1尾 **950円** 本体  
うなぎ蒲焼き 約110g・1串 **498円** 本体  
**950円** 本体 (税込 1,026円) (税込 1,026円) (税込 537円)

**4351** 冷凍 中国産(養殖)  
〈真空冷凍〉うなぎ長蒲焼き  
約200g・1尾 **950円** 本体  
(税込 1,026円)



7月23日(土)は  
土用の丑の日

**200尾限定!** 稚魚を養殖してから1年経たない、若い「うなぎ」を新仔と呼びます。皮目がとても柔らかく、身がふっくらで程よい脂のりが絶妙です。風味、食感共に素晴らしくバランスのとれた自慢のうなぎです。

**4419** 愛知県産(養殖)  
新仔 うなぎ長蒲焼き  
約140g・1尾

**2,280円** 本体  
(税込 2,462円)

**4350**  
愛知県産(養殖)  
うなぎ白焼き  
約140g・1尾

**1,980円** 本体  
(税込 2,138円)

**4359**  
静岡県産(養殖)  
うなぎ長蒲焼き  
約140g・1尾

**1,980円** 本体  
(税込 2,138円)

**4356**  
青森県小川原産  
活しじみ(大粒2L)  
約230g(約4人前)

**680円** 本体  
(税込 734円)

**4364**  
青森県産  
しじみちゃん本舗  
しじみレトルト(中粒)  
約130g

**350円** 本体  
(税込 378円)

お味 加味 贈汁 だけ!

**4363**  
国産  
うなぎタレ  
80ml

**158円** 本体  
(税込 170円)

**うなぎ重**  
中国産うなぎ1/2尾  
白飯180g  
玉子焼き1切

**4830**  
中国産  
うなぎ重  
1人前

**880円** 本体  
(税込 950円)

愛知県産うなぎ1/2尾  
白飯200g・玉子焼き1切

**4852**  
愛知県産  
うなぎ重  
1人前

**1,880円** 本体  
(税込 2,030円)

中国産うなぎ  
ご飯600g・錦糸玉子

**4827**  
うなぎちらし  
ご飯(大)  
1/パック

**1,280円** 本体  
(税込 1,382円)

※ご記入いただいた個人情報は該当商品の予約等のみに使用させていただきます。



