

2025年 7/19(土)は土用丑

今年もイシハラフードは 国産のみ販売いたします。

職人がさばき、じっくり丁寧に
焼き上げた本格派・網匠

自信を持って
オススメします!

きずな
絆

お客様のご支持を
いただいて25年。
味で信頼のある
網匠のうなぎです。

国産うなぎを職人がさばき、小骨も丁寧に取り除くこだわりぶり。
遠赤外線で香ばしく焼き、蒸しも入れてふっくら仕上げました。

つなしょう
網匠は原料のうなぎにもこだわります!

網匠では、脂ののった国産のうなぎを厳選。
加工前の48時間は、静岡県・大井川の水に入れてしっかり泥を落とします。
そのため泥臭さがほとんどなく、焼き上がりの味わいが格段によくなります。

網匠うなぎはココにこだわります!



大井川の伏流水で活締め
しっかりと時間をかけて、泥を吐か
せています。



白焼きがおいしさの基本
充分に焼いて、余分な水分と脂を
落とします。



保存料・着色料を使わない
秘伝のたれ!
うなぎの旨さを引き立てます

網匠は、たれまで
ひと味ちがう!



手作業で丁寧に小骨抜き
食べるときに気になる小骨はしっ
かりと取り除きます。



蒸しを入れて柔らかかに
蒸すことで冷めても柔らか。皮ま
でお箸で切れます。



特製のタレを3度づけ
しっかりと味をつけ、甘みをのせて
照りを出します。

**絶対!
お早めに! ご予約承り中!**

土用丑の日の絶品うなぎ!



ぐるめいしはら特製

宮崎県産うなぎ使用
半身入
ふっくら美味しい
白慢のうな重

本体価格 通常
1個 **1880円**
税込価格 2031円

ご予約
いただくと
⇒
本体価格
1個 **1830円**
税込価格 1977円



**ぐるめいしはら 黒毛和牛使用
牛めし**

本体価格 通常
1個 **980円**
税込価格 1059円

土用の牛?
の日の
⇒
本体価格
1個 **930円**
税込価格 1005円



ご予約締切日 7/16(水)
(いずれの商品も) **PM6時まで**
ご予約はサービスカウンターにて承ります。

商品お渡し日 7/19(土)
お渡しはサービスカウンターにて承ります。

日本一美味しいと評判のうなぎです!
国産活うなぎ 静岡加工
つなしょう
網匠うなぎ蒲焼
(養殖・解凍) 約200g・1尾
特大サイズ 本体価格 **3500円**
税込価格 **3780円**



厳選された国産のうなぎを大井川の伏流水で処理をし
手作業で大きな骨を取り除き、
専用の蒸し器で約30分間じっくりと蒸すことで
柔らかい江戸前仕立ての蒲焼に仕上がってます。

愛知県三河産 うなぎ蒲焼
(養殖・解凍) 約160g・1尾
大サイズ 本体価格 **2300円**
税込価格 **2484円**
ご予約は店内で焼き上げた品が対象です



日本有数のうなぎの産地、愛知県三河一色で
うなぎを知り尽くした職人さんたちが丹精を込めて育て、
丁寧に焼き上げたうなぎの蒲焼です。