

2026年
7/26(日)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26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。
遠赤外線ですばしく焼き、蒸しを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
十分に焼いて、余分な水分と脂を
落とします。



網匠は、たれまで
ひと味ちがう!

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





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!

早期
ご予約特典
7/12(日)までに
ご予約の方
3000円毎に100円の手ケットを
プレゼントいたします。



ぐるめいしはら特製
ふっくら美味しい
三河一色産うなぎ使用
自慢の 半身入
うな角重



本体価格 通常	ご予約 いただくと	本体価格	ご予約価格
1個1680円	⇒	1個1630円	
税込価格 1815円		税込価格 1761円	

ぐるめいしはら
黒毛和牛使用
牛めし



本体価格 通常	土用の牛? の日	ご予約 いただくと
1個1080円		⇒ 1個1030円
税込価格1167円		税込価格1113円

ご予約締切日 7/23(木)
(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 7/26(日)
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
#3980 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います。

愛知県三河産
艶鰻
メスうなぎ蒲焼
(養殖・解凍) 約220g・1尾
特大サイズ 本体価格 2500円
#2880 税込価格 2700円



「三河一色産 メスうなぎ『艶鰻(えんまん)』」は、
愛知県の特許技術を活用して育てられた極上のブランド鰻です。
一般的な養殖鰻と比べて脂の乗りが非常に良く、
皮や身がふっくらと柔らかい「うなぎのトロ」のような濃厚な味わいが特徴