

美味しいうなぎ、ございます。

古くから親しまれている——うなぎ

日本の伝統食である——蒲焼

三河二色の風土の味わいを

じかに味わっていただきたく

職人の目利きと焼きの技法

そして、こだわりの空間とおもてなしで

食べることの楽しさと幸せな満足を

感じていただけますよう

今日も職人が炭を熾します



三水亭

うなぎ割烹 みかわ

## 特上重



## オススメの 特上重

特上重の木曾漆器の器には、鰻が一尾と二分の一尾入ります。厳選されたうなぎは、熟練の技で焼き上げた香ばしさを味わっていただけるよう、うなぎとご飯を二段の重で別々にお愉しみ下さいませ。

## 大提灯まぶし



## 名物の 大提灯まぶし

西尾市一色町名物のお祭りである大提灯を模した思いのほか大きな特注の器で、当店自慢の「ひとつまぶし」をお愉しみ下さいませ。  
三水亭はなれと西尾東店のオリジナルメニューです。



## 特 井



自慢の  
特 井

特井の木曾漆器の器には、鰻が一尾と三分の一尾入ります。  
二層に重ねられた鰻は二つの食感をお愉しみいただけます。  
外はパリッと中はふつくら焼き上げられた当店自慢の鰻です。

## ひつまぶし



人気の  
ひつまぶし

様々なお味をお愉しみいただける「ひつまぶし」。  
一膳目は鰻の旨さをそのまま、二膳目は薬味をたっぷり添えて、三膳目はお茶漬けどうぞ。



## ず〜っと、うなぎと共に



みかわ三水亭 本館  
〈2009年7月オープン〉



みかわ三水亭 はなれ  
〈2017年4月オープン〉



みかわ三水亭 西尾東店  
〈2019年7月オープン〉



みかわ三水亭 三井アウトレットパーク岡崎店  
〈2025年11月オープン〉



三河うなぎ株式会社



三河淡水魚株式会社



三河水産加工株式会社



三河養魚場株式会社

三河淡水グループがごいます西尾市一色町は、日本トップレベルの鰻の主要産地でありながら鰻専門店が無いエリアでした。三水亭の出店に際して地元の人からは「ここらでは鰻なんて貰うもので、買ってまで食べる人が何処にいるのだ？」と反対の声もありました。そこに二〇〇九年七月「うなぎ割烹 みかわ三水亭」をオープンし、その後、予約専門店の「はなれ」、続いて西尾市駒場町に「西尾東店」、三井アウトレットパーク岡崎内に「岡崎店」を立ち上げ、現在は四店舗で展開しております。

三水亭から始まった鰻専門店によって、現在一色エリアは鰻の一大産地でもあります。中部地区だけでなく全国からお客様がお越しくださるようになりました。

「うなぎ割烹 みかわ三水亭」は、鰻取扱量日本最大級の三河淡水グループの直営店です。

三河淡水グループの創業は一九七八年、三河淡水魚株式会社に始まり、三河うなぎ株式会社、三河養魚場株式会社、三河水産加工株式会社の四社によって、シラスウナギの調達、自社養鰻事業、養鰻家へのシラスウナギや餌の販売、需要家への活鰻の出荷など、卸事業、食品加工事業、外食事業を展開しております。

私たち三河淡水グループは、良質で美味しい安全な鰻を安定供給したいという強い思いのもと三河地区の鰻と共に成長してきました。「愛知三河産ブランド」の確立にこれからも取り組んでまいります。



## 「美味しい」の基盤

三水亭の成り立ちとおもてなし



鰻取扱量日本最大級の三河淡水グループ。



オリジナル飼料「三河鰻咲」



三河淡水魚(株) 養魚部 部長



養鰻池

毎朝グループ会社から新鮮な鰻が各店舗へ届きます。西尾市一色町にある12,000坪の養鰻池で、水質・水温を細かく管理し、養鰻専用水道によって取水された矢作川の清流水を使用しています。河川の水は鰻にとって優しく、ストレスを与えることなく養殖できます。また、池の底には山土が敷き詰められており、より天然環境に近い状態に近づけることで肉厚で良質な脂がのり、食味や質が高く、問屋や職人が認める「特別な鰻」となるのです。



ウナギの稚魚



三水亭

こだわりの鰻





## 職人こだわりの焼き

蒸し工程がある関東風に対して、いわゆる関西風の地焼きと言われる焼き方です。上質な土佐備長炭をふんだんに使い、鰻の焼きに最も適した「遠火の強火」で、外は「パリッ」と中は「ふつくら」という食感にこだわり、一尾一尾丹精込めて焼き上げます。

「焼き一生」との言葉のように、季節により、鰻は脂の乗り、味、身の厚さなどが違います。職人は常にその日の鰻をしっかりと見極め、その鰻に適した炭の配置、火力の調整をし、「最高の蒲焼」を追求しております。この焼きでは、鰻自身が持つ脂によって骨を焼き切るように、じつくりと焼き上げます。さらに独自調合のみりんを吹きかけ、より香ばしくします。

タレ漬けは一度目はさっと潜らせ、時間をかけてタレを切り、絶妙な焼き加減になるまで炭火で炙ります。タレをきちんと切ることで濃くなり過ぎず、

鰻本来の旨味を活かしたまま、二度目はしっかりとタレが乗った状態で炙ります。タレが炭火の上に落ちる度に、鰻は立ち上る煙に包み込まれ、香ばしさが増します。さらに、みりんの効果によってタレが艶やかに光沢を帯び、味も香りも見えた目にもこだわり抜いた、「最高の蒲焼」が完成します。



焼き職人による定期品質審査会







## 三水亭のタレ

原料がほぼ一〇〇%大豆のたまり醤油は、うまみや風味が濃厚と言われています。そのたまり醤油とこだわりの三河本みりんを使用し、三河地区特有のkokorokochi(こく深く甘い)タレは創業以来の親ダレを大切に、変わらぬ味を調整しています。



## お出汁・海苔・卵・お漬物

お吸物とひつまぶしのお茶漬けに使用する「お出汁」は、毎朝店内でこだわりの「かつお節(国産)」を使用して仕込んだ物だけを使い、上品でより鰻と合う味付けに仕上げられています。

「ひつまぶし」には地元産の香りの強い海苔を使っています。極細切りにすることによって、蒲焼の風味を損なわず、より良いアクセントとして鰻のおいしさを引き立てています。

うまきや茶碗蒸しなどで使用する卵も地元の生みたて卵を使っています。新鮮で濃厚な卵は鰻との相性も抜群です。

お漬物は、鰻の味を一層お楽しみいただけるよう、柚子を使ったさっぱりとした白菜や大根の漬物と、三度漬けて味がしみ込んだ奈良漬をあえて薄切りにしてご提供しております。



## 鰻を彩る様々な食材

### お米

お米は新潟産コシヒカリを創業から変わらず使っています。噛むほどにお米本来の「甘味」を感じられるこのお米は、蒲焼との相性が抜群です。当店人気メニューの「ひつまぶし」で茶漬けにしていただく際に、お出汁をかけて召し上がっても絶妙な食感とお米の旨味が残るように、少し硬めに炊いております。これはふつくとした食感の蒲焼がより引き立つ炊き加減でもあり、うな重、うな丼も美味しく召し上がれる「名脇役」でもあります。







お料理をご注文後、三水亭の名入りの杉箸をお席にご用意いたします。中でも、五角形の赤杉箸は三水亭の焼き印を施し、箸職人が一本

## 三水亭こだわりのお箸

一本手作りしている特別な箸です。貴重な木材である木曽赤杉の中心の赤い部分を使用しています。

杉の芳香と軽さが特徴です。お料理や器を傷つけない程良い硬さの「おもてなしの箸」です。いずれも食べやすい長さ、持ちやすい形となるようこだわっております。

三水亭でのお食事の記念に、ぜひお持ち帰りくださいませ。



## 三水亭こだわりの器

お料理の器は、重厚感のある木曽漆器をはじめとし、三水亭の支配人がひと品ひと品に合わせて選んでおります。お料理をより引き立てられるよう、お食事をより楽しんでいただけるよう、日本古来の伝統柄を多く取り入れていきます。そして、温かいお料理は温かいまま召し上がっていただけるよう器を温め、蓋をし、冷たいお料理は冷たいまま召し上がっていただけるよう直前まで器を冷やし、鰻の焼き上がりに合わせてお膳に揃え、お席へと運びます。

すべては、「美味しいうなぎ」をお届けするため、そして、お客様に「今日、三水亭に来てよかった。」と思っていいただくため、うなぎを彩る全てのものにこだわります。







## 「美味しい」のおもてなし

皆様をお迎えするのは、高さ七メートルの滝と三千坪の緑豊かな庭園です。池には鯉が泳ぎ、春の桜、初夏の藤棚、四季折々の姿をお楽しみいただけます。

お食事前後のひと時を、また店内から臨む美しい風景を眺めながらお過ごしくださいませ。

お席は、おひとり様から団体様まで対応可能な個室もございます。普段使いはもちろん、人生の節目のあらゆるシーンでご利用いただけるメニューをご用意しております。



## 「美味しい」の心構え

### 「掃除、清潔」

お昼の営業と夜の営業、お客様をお迎えする前に毎日二回清掃をします。

店内全体に掃除機をかけ、窓枠や飾り棚のほこりを拭き取ります。扉やお手洗いは特に念入りに除菌清掃をします。店舗周辺や駐車場、庭園に汚れやごみがないかの確認も行います。テーブルと椅子は、除菌効果のあるアルカリ水を使って一腳ずつ丁寧に拭きます。テーブルと椅子は、専用のクロスを分けて使います。

テーブルごとにナプキンや楊枝、タレ、山椒は、毎日片付けをして汚れがないか、不足がないかを確認します。タレ差しは毎日空けて洗浄し、その日の朝にタレを入れ直します。



お席に着いていただきますと、西尾「松鶴園」の最高品質の「くきほうじ茶」の熱い一煎目をお出しします。「くきほうじ茶」は、カフェインが少なめで大変香ばしく、小さなお子様からご年配の方まで飲みやすく、お料理の味を最も引き立ててくれる味わいです。





こだわりの鰻をお家で、大切な方へ

## お持ち帰り商品



うなぎまぶし丼  
(特製だし・のり・わさび付き)



うなぎ重

## ご発送商品



箱セット  
(蒲焼三尾・肝串1袋・うなぎ茶漬2袋・箱代)



「三河鰻啖」うなぎ蒲焼

三水亭オンラインショップで販売中。

※地方発送承ります  
※お好みの詰め合わせも可能です(別途箱代がかかります)



はなれ 店長

時期を問わず、お客様にいつでも鰻を美味しく召し上がっていただけるように、初心を忘れず日々精進してまいります。



はなれ 厨房スタッフ

丁寧な盛り付けセッティング等お客様の立場になり、喜んでいただけるお料理をご提供できるよう心掛けています。



西尾東店 フロアスタッフ

おもてなしの心を持っての接客を心掛けています。  
美味しい鰻のひとつときをお過ごし  
いただきたいと思います。



本館 フロアスタッフ

最高の鰻料理と心を込めたおもてなしで、お客様にとって最高のひとつときをお届けできるよう努めています。

美味しいうなぎ、ございます。



うなぎ割烹  
みかわ **三水亭**

本館

住所 〒444-0413 愛知県西尾市一色町坂田新田西江95-10

電話 ☎ 0120-718-819

営業時間 [昼] 11:00～14:00 (オーダーストップ)

[夜] 17:00～20:00 (オーダーストップ)

11月～3月の期間中、平日は19:00(オーダーストップ)

※いずれの時間もオーダーストップ30分前までのご来店をお願いいたします。

定休日 水曜日

はなれ

住所 〒444-0413 愛知県西尾市一色町坂田新田西江95-10

電話 ☎ 0120-717-819 完全予約制

営業時間 [昼] 11:00～14:00

[夜] 17:00～20:00

11月～3月の期間中、平日の夜営業は行いません。

定休日 水曜日

西尾東店

住所 〒445-0021 愛知県西尾市駒場町東山 93-6

電話 ☎ 0120-112-589

営業時間 11:00～14:30 (14:00オーダーストップ)

※夜営業については、10名様以上(大人の方)完全予約で承ります。

定休日 水曜日・木曜日

三井アウト  
レットパーク  
岡崎店

住所 〒444-3511 愛知県岡崎市舞木町  
三井アウトレットパーク岡崎 OKAZAKI MARKET内

電話 ☎ 0564-47-8248

営業時間 11:00～21:00 (20:15オーダーストップ)

※予約席もございます。

定休日 月1回不定休

2025年  
11月4日オープン!

三水亭  
オンラインショップ



三水亭  
インスタグラム



三水亭  
アプリ

