

注 予約企画です。 **予約** は6月1回・2回注文書で

ご注文できます。 **予約**はこのチラシのみのご案内です

2020年6月1回注文書用
生活協同組合おおさかパルコ
大塚まどがわ市民生活協同組合

きざみ

お茶わんにぴったりサイズの
1袋50g
使い切りパック

端材ではなく、
1尾を作った後に
きざんで作っています。

長焼きと
セットで
どうぞ♪

50g×2袋
湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 きざみうなぎの蒲焼 50g×2
1174 7月2回お届け 冷凍
1193 7月3回お届け 冷凍
7月3回より 予約価格 **980円** (税込1,058円)
1袋あたり **490円** (税込527円)

50g×5袋
湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 きざみうなぎの蒲焼 50g×5
1176 7月2回お届け 冷凍
1195 7月3回お届け 冷凍
7月3回より 予約価格 **2,180円** (税込2,354円)
1袋あたり **436円** (税込463円)

50g×8袋
湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 きざみうなぎの蒲焼 50g×8
1177 7月2回お届け 冷凍
1196 7月3回お届け 冷凍
7月3回より 予約価格 **3,380円** (税込3,650円)
1袋あたり **423円** (税込450円)

50g×4袋
湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 きざみうなぎの蒲焼 50g×4
1175 7月2回お届け 冷凍
1194 7月3回お届け 冷凍
7月2回・3回より 予約価格 **1,780円** (税込1,922円)
1袋あたり **445円** (税込472円)
7月2回・3回より 本体 **200円** お得

1袋あたり50g×4パック入
きざみうなぎの蒲焼
温めるだけで美味しいうなぎに
香ばしく焼き上げた蒲焼をきざんで自家製のタレと絡めました。

1袋あたり50g×8パック入
きざみうなぎの蒲焼
温めるだけで美味しいうなぎに
香ばしく焼き上げた蒲焼をきざんで自家製のタレと絡めました。

焼き上げた鰻をきざんで特製たれに漬け込んでいます。

包丁・まな板 いらずの カット

手軽に楽しみたいなら**カット**がオトク!

2切
レンジ オープン 湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 うなぎ蒲焼カット (タレ・山椒付) 70g(2切)
1178 7月2回お届け 冷凍
1197 7月3回お届け 冷凍
7月2回・3回より 予約価格 **1,280円** (税込1,382円)
1切あたり **640円** (税込691円)

200g 6~9切入
レンジ オープン 湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 わけあり うなぎ蒲焼カット (タレ・山椒付) 200g(6~9切)
1182 7月2回お届け 冷凍
1201 7月3回お届け 冷凍
7月2回・3回より 予約価格 **2,980円** (税込3,218円)
1切あたり **149円** (税込160.9円)

ほぼど尾部の
大小さまざまなサイズです。

頭か胴が最低1切
入ります。

川口水産 国産・養殖 1尾4袋付き

7月2回・3回より 予約価格 **2,980円** (税込3,218円)
1切あたり **149円** (税込160.9円)

昨年予約 カット 1位

4切
レンジ オープン 湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 うなぎ蒲焼カット (タレ・山椒付) 140g(4切)
1179 7月2回お届け 冷凍
1198 7月3回お届け 冷凍
7月3回より 予約価格 **2,380円** (税込2,570円)
1切あたり **595円** (税込633.5円)
7月3回より 本体 **100円** お得

5切
レンジ オープン 湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 うなぎ蒲焼カット (タレ・山椒付) 175g(5切)
1180 7月2回お届け 冷凍
1199 7月3回お届け 冷凍
7月3回より 予約価格 **2,880円** (税込3,110円)
1切あたり **576円** (税込610.8円)
7月3回より 本体 **100円** お得

7切
レンジ オープン 湯だ
川口水産 国産・養殖
予約 うなぎ蒲焼カット (タレ・山椒付) 245g(7切)
1181 7月2回お届け 冷凍
1200 7月3回お届け 冷凍
7月3回より 予約価格 **3,980円** (税込4,298円)
1切あたり **569円** (税込602.1円)
7月3回より 本体 **100円** お得

うなぎをおいしく♡食べよう!

川口水産の「蒲焼」の場合

- 1 解凍する**
カット **湯だ** がオススメ。
長焼き
基本は
冷蔵庫で
自然解凍。
※お急ぎの場合は大きめのバットに
水をはり、そこに入れて解凍。
さあって完全に
やあらかく
なっていればOK!
- 2 カットし、
アルミホイルで包む**
長焼きは
解凍したら
トースターに
入れやすいよう、
カットし、
アルミホイルで包む。
カットも
同様に
- 3 トースターで蒸し焼きに**
トースターで
6~7分を目安に
蒸し焼きに。
その後ホイルを
開いて、表面を
1~2分焼く。
POINT
仕上げに表面を×焼くことでカリッと香ばしく!
- 4 ごはんにタレをかけ、
うなぎをのせる**
あったかごはん、
まずタレを
7割くらいかけて
軽く混ぜたあと、
うなぎをのせて
残りのタレと山椒を
かけたら**完成!**

きざみ
うなぎは
湯だのみでOK!
そのままあったか
ごはんにかけて丼に♪
「うまき」や
「うざく」にしても
おいしいよ

「魚伊」のうなぎは
×**湯だ**しないだね!
炭で焼いているから、
湯せんすると風味が
とんでしまうんだよ

チェック 動画でおいしい食べ方をご紹介

※通信料金がかります。
ご利用になる場合は、
バレット定期サービス
への加入をおすすめし
たいです。
※ご利用の端末によっ
ては正しく表示されな
い場合があります。

ご注文は
2020年 **6月1回・6月2回注文書**
(提出日 5月25日(月)~6月5日(金)まで)

①商品とお届け回をお選びください。
7月2回お届け お届け日: 7月 6日(月)~7月10日(金)
7月3回お届け お届け日: 7月13日(月)~7月17日(金)

②数量をご記入ください 今年の土用の丑は7月21日(火)です

7月2回お届け	1166 蒲焼200g 1尾 2380	1167 蒲焼360g 1尾 3980	1168 蒲焼150g 1尾 1580	1169 蒲焼100g 1尾 1280	1170 魚伊炭火焼175g 1尾 2780	1171 魚伊炭火焼110g 1尾 2080	1184 蒲焼200g 1尾 2380	1185 蒲焼360g 1尾 3980	1186 蒲焼150g 1尾 1580
---------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	------------------------	------------------------	---------------------	---------------------	---------------------

インターネット **eコマース** からご注文できます

③ご請求は、お届け回に代金をご請求致します。

注文書提出後 **追加注文、数量変更**をされる場合
変更したい商品のみ
必要数量(最終ご入用数)
を記入してください。
※注文取り消しは「0」を記入。
(注文期間内に限ります)

あとで記入した
数で届きます。
3→2にしたいときは
2と記入して
ください。

※価格は本体価格です。※価格は変更する場合があります。

うなぎの企画予定表

種類	メーカー	商品名	規格	6月1・2回ご予約	7月2回	7月3回
				7/6月~10金お届け	7/13月~17金お届け	
長焼き(国産)	川口水産	うなぎ蒲焼(タレ・山椒付)	200g(1尾)	予約 価格: 2,380円		
			360g(2尾)	予約 価格: 3,980円		
			150g(1尾)	予約 価格: 1,980円		
	魚伊	うなぎ専門店「魚伊」炭火焼うなぎ(タレ・山椒付)	100g(1尾)	予約 価格: 1,580円		1,680円
			200g(2尾)	予約 価格: 2,880円		
			120g(1尾)	予約 価格: 1,980円		
大隅産うなぎ蒲焼(タレ・山椒付)	うなぎ専門店「魚伊」炭火焼うなぎ(タレ・山椒付)	160g(1尾)	予約 価格: 2,780円	2,980円		
		175g(1尾)	予約 価格: 2,980円			
		110g(1尾)	予約 価格: 2,080円			
カット(国産)	川口水産	うなぎ蒲焼カット(タレ・山椒付)	70g(2切)	予約 価格: 1,280円	1,380円	1,380円
			140g(4切)	予約 価格: 2,380円		2,480円
			175g(5切)	予約 価格: 2,880円		
			245g(7切)	予約 価格: 3,980円		
きざみ(国産)	川口水産	きざみうなぎの蒲焼	50g×2	予約 価格: 980円		1,080円
			50g×4	予約 価格: 1,780円	1,980円	1,980円
			50g×5	予約 価格: 2,180円		
			50g×8	予約 価格: 3,380円		

このチラシに掲載の
予約商品です

タレが足りなく
なるねん
の声を
応えて
「醤油屋こだわりのうなぎのたれ 150ml(大罫)」を
リクエストページで7月2回・3回に企画します!

※川口水産の
おしは金庫は
ありません。