

2017年度
お正月



先行予約

かにダイジェスト

このチラシに載っていないカニはこのカタログをご覧ください。



10/9(月)~13(金)の週に配布しています。お手元がない場合は担当者・組合員サービスセンター・コールセンターまでご連絡ください。

31日
宅配

このマークの商品は
12月31日(日)に
お届け

通常
配達

このマークの商品は
12月2回・3回・
最終回の
通常配達でお届けです。
※商品によりお届け回数は
異なります。

限定
000点

注文多数の場合は抽選とさせていただきます。

2017年11月1回配布

生活協同組合 おおさかパルコブ 大阪よどがわ市民生活協同組合

第2位
かに
昨年人気

限定
1,500点

レシビ付き

約
11~18
cm
x2袋本

通常
配達 お届けは
冷凍

朝日共販 (ロシア・アメリカ産)

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに(特々大)

1.3kg (650g x 2)

1170 12月最終回お届け 冷凍 かに

オピリオ種の特々大サイズのずわいがにを
しゃぶしゃぶ用に加工しました。

1本あたりの足の長さ
約11~18cm

皿:直径約31cm

予約のみ
予約価格 本体 15,800円
(税込 17,064円)



分包で使いやすい

特大サイズ

1本あたりの足の長さ
約11~15cm

約
17~21
cm
x2袋本

通常
配達 お届けは
冷凍

朝日共販 (ロシア・アメリカ産)

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに(特大)

1.2kg (600g x 2)

1171 12月最終回お届け 冷凍 かに

オピリオ種の特々大サイズのずわいがにを
しゃぶしゃぶ用に加工しました。

皿:直径約31cm

予約のみ
予約価格 本体 14,800円
(税込 15,984円)

限定
750点



分包で使いやすい

第3位
かに
昨年人気

1本あたりの足の長さ
約7~14cm

約
15~30
cm
x2袋本

朝日共販 (カナダ・アメリカ・ロシア産)

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに(徳用)

450g x 2

1174 12月最終回お届け 冷凍 かに

予約のみ
予約価格 本体 7,800円
(税込 8,424円)

限定
1,000点

サイズが不揃いのものを集めたお徳用



この他のカニも
盛りだくさん!
次の頁も
ご覧ください
南寝屋川支所 原

特々大サイズ



毎年人気!

食べやすい
しゃぶしゃぶ用!



第2支所 長島 山下

大きさと
大きさで
お選び
ください!

大きさと太さが違います!

約
11~18
cm

約
11~15
cm

約
8~10
cm

1170
しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに
(特々大)
1.3kg
(650g x 2)

1171
しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに
(特大)
1.2kg
(600g x 2)

通常で企画している
しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに

国産のかに

西成支所 山下

北海道

北海道産生ずわいがにを
食べやすいように
下処理をしました。



レシビ付き 1本あたりの足の長さ
約10~16cm

約 5~6 人前 通常配達 お届けは冷凍

山中水産 北海道産

北海道産生ずわいがに
ハーフポーション 900g × 2

1176 12月最終回お届け 冷凍

限定 500点

予約のみ
予約価格 本体 13,800円
(税込 14,904円)

境港

境港産の松葉がにを
食べやすくカットし、
かにみそ付きの
セットにしました。



約10~13cm

約 3 人前 31日宅配 お届けは冷凍

境港デリカフーズ 境港産

境港産松葉がに 900g (2ハイ)

1118 12月31日お届け 冷凍

かにみそ付

限定 200点

予約のみ
予約価格 本体 16,800円
(税込 18,144円)

ずわい+たらば 両方 楽しみたい方に

大きいサイズのかにをどっちも食べたい!
ずわいがにと
たらばがにの
セット

価格すえおき

ずわいがに 約 20~30 本 + たらばがに 約 4~8 本

通常配達 お届けは冷凍 レシビ付き

山中水産 (ずわいがに:ロシア産,たらばがに:ロシア産)

生ずわいがにと
生たらばがに
フルポーション(特大)

ずわいがに 800g たらばがに 400g

1172 12月最終回お届け 冷凍



皿:直径約27cm



皿:直径約19cm

限定 500点

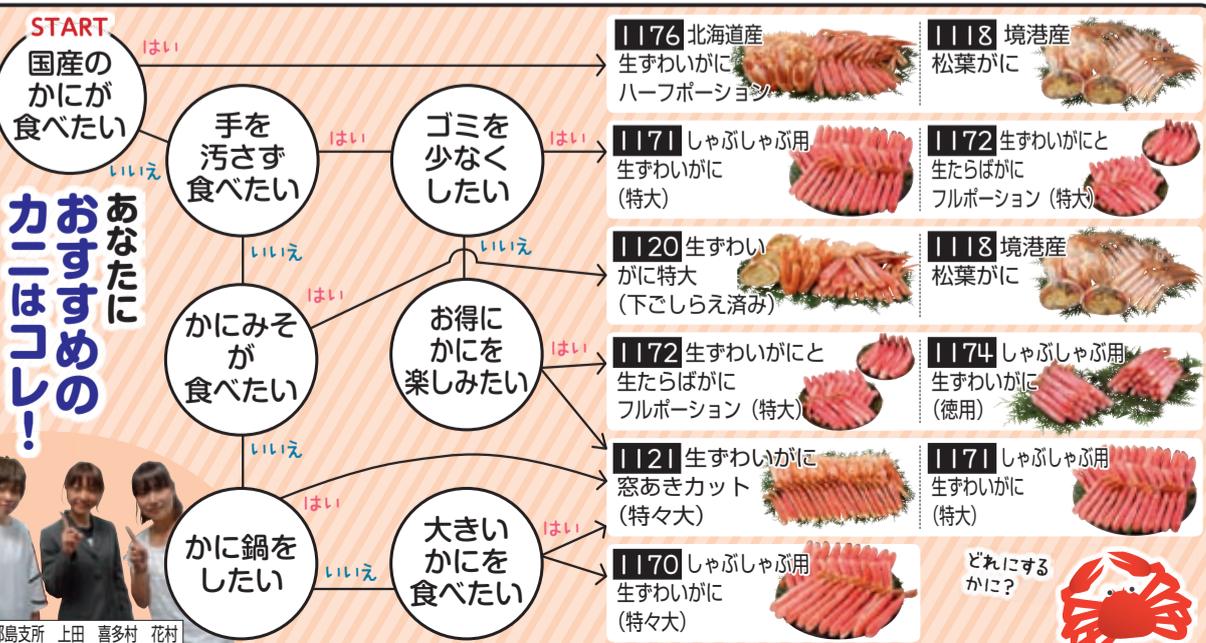
予約のみ
予約価格 本体 15,800円
(税込 17,064円)

ずわいがに 800g

たらばがに 400g

1本あたりの足の長さ
ずわいがに:約11~16cm
たらばがに:約12~17cm

分包で使いやすい



都島支所 上田 喜多村 花村

かにおいしい食べ方

ご家族みなさんでおいしく食べてください

第2支所 鈴木

- ① 氷の膜をサッと洗い流す程度に!**
自然解凍すると、かにのたんぱく質が黒色のメラニンを作ってしまう、色が黒っぽくなります。これは自然現象で、食べてもまったく害はありませんが、それを調理するとお料理自体が黒くなってしまいます。調理する直前に、流水で表面の氷を洗い流すくらいの解凍でOKです。
- ② 煮すぎないのがポイント**
沸騰した鍋にかにを入れ、殻が赤く、身がふっくらとなったら食べ頃です。加熱しすぎると身がちぢみ、殻から外れにくくなるので気をつけてください。

生協のかには正直な重量表示
「グレース」という氷の膜を品質保護を目的に付けています。表面の氷を除いた正味重量で計っています。

3