

お盆は ちよっぴりぜいたくにお重に盛って

長焼き

組合員さんの声

生協のうなぎは臭くもなく身も厚くておいしい。イベント以外でも常に買っています。パルコープ組合員さん



国産・養殖 レンジ オフン 湯せん 皿・長さ約32cm

36 冷凍 次8月 次4回 川口水産

うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 100g(1尾) 原料:遺伝子組換えでない

国産の養殖うなぎを強火の遠火でふっくら焼き上げ、おいしさそのままに真空パックにしました。 (293kcal・食塩相当1.3g / 100g) 小麦

1尾100gの食べ切りサイズ

お盆にご馳走に鰻

今年も暑いですね！ あつという間にお盆がきてバタバタ…。 体もそろそろお疲れ気味ではないですか？暑さに負けないように、少し豪華にうなぎで暑気払いしませんか？

半期に一度 特別価格 本体 1,380円 (税込 1,490円)

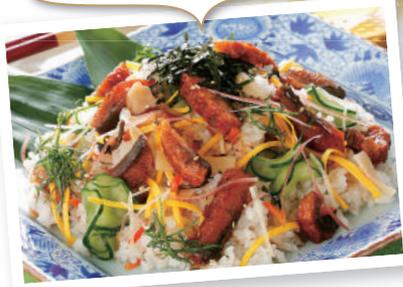


よどがわ生協 職員 (左から) 松田、中司

お盆は ひつまぶしでワタシにご褒美♪

お盆のみ

ちらし寿司の具材にしても



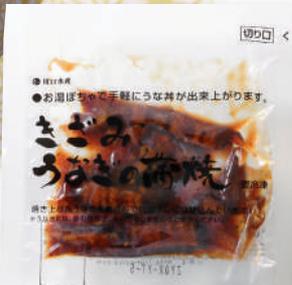
湯せん 国産・養殖 23 冷凍 次9月 次1回 川口水産

きざみうなぎの蒲焼 50g(1人前)

じっくり焼き上げた養殖うなぎを細かくきざみ、タレを入れて真空パックにしました。 小麦

1人前約50g お茶わん1杯分

お一人様 2点まで



本体 478円 (税込 516円)

川口水産のうなぎ

一、プロの目利きで 選んだうなぎ

各地からベストな状態のうなぎをプロの目利きで選んでいます。

二、徹底した試食検査

5人の検査員が試食検査。合格したうなぎのみ加工します。

三、熟練の職人による焼き

熟練の職人が、焼き時間や火加減を調整。さらに3回の秘伝タレがけでごはんに合うおいしさに。

川口水産 川口社長

