

2018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。



10/8(月)～12(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(月)に
お届け

**通常
配達**

このマークの商品は
**12月3回・4回
最終回**の
通常配達でお届け
※商品によりお届け回
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。

2018年10月5回配布



生活協同組合 おおさかパルコプ



大阪よどがわ市民生活協同組合



去年の人気はコレ!

手軽に楽しみたい方に!

サイズが揃いのものを
集めたお徳用

限定
2,000点



約 14~32
×2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(徳用) 420g×2

1173 12月最終回お届け 冷凍 かに サイズが揃いの生ずわいがにを国内で食べやすいように加工しました。

1本あたりの足の長さ
約7~14cm



予約のみ
予約 本体 7,980円
価格 (税込 8,618円)

しゃぶしゃぶ用は
食べやすいはき身になっています。
手も汚さずゴミも少なくて
済みます。



食べやすいしゃぶしゃぶ用の 一番大きい特々大サイズ

限定
1,400点

大きさ・太さが 違います!

約 11~20
×2袋本 通常配達 お届けは冷凍 レシピ付き

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×2)

1167 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

1本あたりの足の長さ
約11~18cm

分包で使いやすい

予約のみ
予約 本体 16,800円
価格 (税込 18,144円)



食べ応え、ボリューム満点の 特大サイズ

限定
600点

約 17~21
×2袋本 通常配達 お届けは冷凍 レシピ付き

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×2)

1168 12月最終回お届け 冷凍 かに

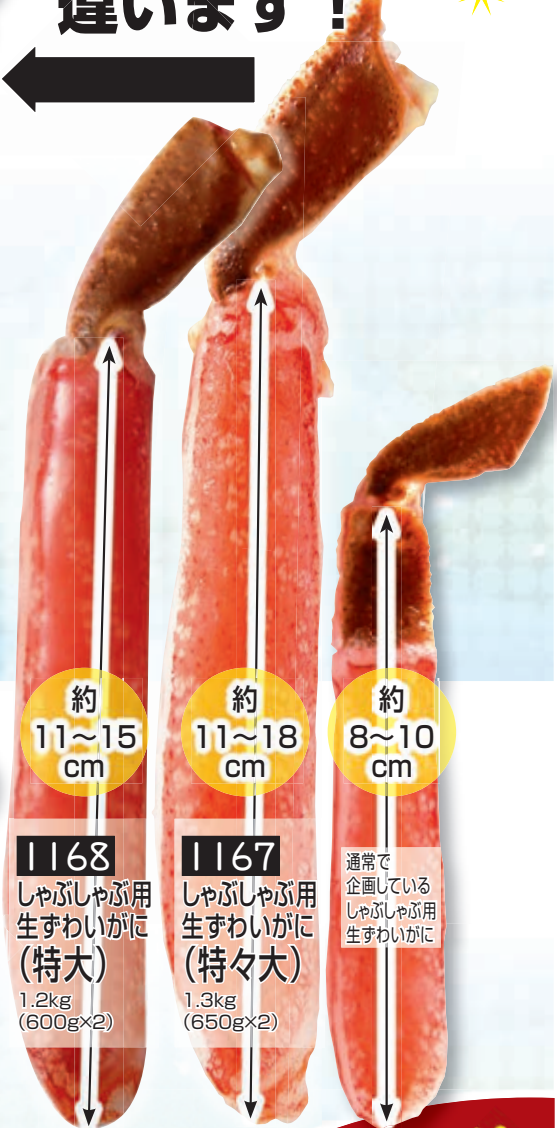
オピリオ種の特々大サイズのずわいがにをしゃぶしゃぶ用に加工しました。

皿:直径約31cm

1本あたりの
足の長さ
約11~15cm

分包で使いやすい

予約のみ
予約 本体 15,800円
価格 (税込 17,064円)



この他のカニも 盛りだくさん!



次の頁も
ご覧ください

港支所 村上

今年のおすすめは
コレ!

家族が多くても大丈夫

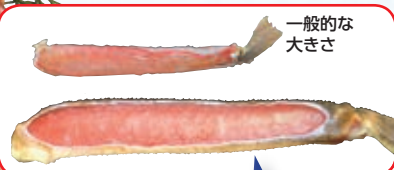
大きいサイズで大容量 ボリュームたっぷり

3パックに
なっているので
分けて使っても
いいですね

昨年の価格を
すえおきました



第2支所 森 島岡 中原



5Lは
この大きさ!!

1本あたりの足の長さ
約15~20cm



かに
昨年人気
第4位

大型の
5Lサイズ!

限定
600点

約
8
人前

**31日
宅配**

お届けは
冷凍

レシピ付き

極洋 (ロシア・スペイン・ノルウェー・ラトビア・アメリカ産)

生ずわいがに窓あきカット(特々大) 800g×3

1112 12月31日お届け **冷凍** かに

オピリオ種の特々大サイズのずわいがにを窓あきカットにしてお届けします。

予約のみ
予約 本体 **15,800**円
価格 本体 (税込 17,064円)

大型の
5Lサイズ!

大きいかにを
少量食べたい方向け

むき身にしてるので
パクッと食べやすい

約
2~3
人前

**通常
配達**

お届けは
冷凍

レシピ付き

朝日共販 (ロシア産)

生ずわいがに

しゃぶしゃぶセット 800g

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の足・爪・爪下を食べやすいように殻をむきました。

限定
250点

予約のみ
予約 本体 **6,800**円
価格 本体 (税込 7,344円)



オピリオ種って?

繊維質がやわらかでクセのない味と歯ごたえが特徴です。日本海で漁獲される松葉がにや越前がにの食感に似ています。

かに
1杯分

1本あたりの足の長さ
約11~16cm

限定
400点

かすみ
香住

国産

がほしい方は
こちら

北海道

限定
300点

約
4~5
人前

**31日
宅配**

お届けは
冷凍

ハマダセイ (兵庫県産)

かにみそ付

タグ付き

香住産生松葉がに(下ごしらえ済み) 1.4kg (2ハイ)

1111 12月31日お届け **冷凍** かに

香住港に水揚げされる活松葉がにを食べやすいようにカットしました。甲羅のかにみそは加熱調理済みです。そのままでお召上がりいただけます。

予約のみ
予約 本体 **23,800**円
価格 本体 (税込 25,704円)

約
3~4
人前

**通常
配達**

お届けは
冷凍

コ・ジャスナ (北海道紋別産)

北海道産生ずわいがに
フルポーション 1kg

1175 12月最終回お届け **冷凍** かに

北海道オホーツク紋別産の生ずわいがにの足の殻を剥いて食べやすくしました。

予約のみ
予約 本体 **14,800**円
価格 本体 (税込 15,984円)

ご注文期間は

10月22日(月)~11月2日(金)
【10月5回・11月1回の注文書】

**通常
配達**

このマークの商品は
12月3回・4回・最終回の
通常配達でお届けです。
※商品によりお届け回は異なります。

**31日
宅配**

このマークの商品は
12月31日(月)に
お届け

限定
000点

●注文多数の場合は抽選とさせていただきます。
●お一人様何点でも注文していただけます。
●抽選結果は11月中旬の配達時にお知らせします。

かに
昨年人気
第3位

昨年新登場で
好評！

大きくてボリュームあり！
かにみそもあります

かに
約3杯分

限定
1,000点

大型の
4Lサイズ！

かにみそ付

約
6~7
人前

31日
宅配

お届けは
冷凍

レシピ付き

ハマダセイ (ロシア産)

生ずわいがに特大(下ごしらえ済み) 2.3kg

1114 12月31日お届け 冷凍

かに

ロシアで水揚げされたずわいがにを、食べやすいようにカットしました。

予約のみ
予約価格 本体 **15,800円**
(税込 17,064円)

約45cm
約31cm

バルダイ種って？
バルダイ種はずわいがにに類の中でも希少な品種。身が大きく肉厚でしっかりとした歯ごたえが特徴です。

かに
約1.5杯

大型の
4Lサイズ！

約
4
人前

通常
配達

お届けは
冷凍

レシピ付き

1本あたりの足の長さ
約10~15cm

朝日共販 (ロシア・アメリカ産)

生ずわいがに(特大)
窓あきカットバルダイ種

1.24kg (620g × 2)

かに

1176 12月最終回お届け 冷凍

特大サイズのずわいがに
だけを使用しています。

予約のみ
予約価格 本体 **9,800円**
(税込 10,584円)

どっちも食べたい！
ずわいがにとたらばがに

限定
200点

皿:直径
約27cm

皿:直径
約19cm

すわいがに
約
20~30
本

たらばがに
約
4~8
本

通常
配達

お届けは
冷凍

レシピ付き

すわいがに
800g

たらばがに
400g

山中山水産 (すわいがに: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)

すわいがに 800g たらばがに 400g

1172 12月最終回お届け 冷凍

かに

すわいがに・たらばがにを食べやすく殻をはずしました。

予約のみ
予約価格 本体 **17,800円**
(税込 19,224円)

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

分包で使いやすい

今年も
いろいろなカニを
取り揃えています！

かに仕入れ担当 西岡

昨年もたくさんの組合員さんからご注文
をいただき、ありがとうございます。
年々、大型サイズのかには少なくなっ
ていますが早い時期からかにの買い付けを
行ってきました。
家族みんなが集まるお正月に、見た目も
豪華なかにを囲んで楽しんでいただければ
と思います。

初めてでも安心!!

かにのおいしい食べ方

かにには解けてしまうとおいしさが半減してしまいます。解かす前に、具材やダシの用意をしておくのを忘れなく。

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。

カットのしかた、どう違うの？

フルポーション
(むき身)
かに脚の殻をすべて取った、
関節付きのもの

ハーフポーション
かに脚の殻の上半分を
むいたもの

窓あきカット
殻をくりぬくようにカットして
います。身がとりだしやすく、
食べやすくなっています。

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