

注 予約企画です。 **予約** は6月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

2018年6月2回注文書用  
生活協同組合おおさかバリエータ 大阪よどがわ市民生活協同組合

2018  
**7.20** (金)  
土用の丑

早めがお得



**きざみ**  
お茶わんにぴったりサイズの  
**1袋50g**

**川口水産**

おすすめ  
**1位**

よりふっくら食感!

厚み比較(目安) 長さ比較(目安)

200g 約35cm  
100g 約27cm

湯茹 50g×2袋  
湯茹 50g×4袋

予約 きざみうなぎの蒲焼 50g×2  
1175 7月2回お届け 冷凍  
1192 7月3回お届け 冷凍 小麦

7月2回-3回目 予約価格 980円 (税込1,058円) 1袋あたり 490円  
7月2回-3回目 予約価格 1,780円 (税込1,922円) 1袋あたり 445円

湯茹 50g×5袋  
湯茹 50g×8袋

予約 きざみうなぎの蒲焼 50g×5  
1177 7月2回お届け 冷凍  
1194 7月3回お届け 冷凍 小麦

7月2回-3回目 予約価格 2,180円 (税込2,354円) 1袋あたり 436円  
予約のみ 3,380円 (税込3,650円) 1袋あたり 423円

じっくり焼き上げた国産の養殖うなぎを細かくスライスし、タレをからめて真空パックにしました。

**鹿児島県 大隅産**

九州・大隅半島でうなぎ養殖に適したミネラル豊富な地下水で育てたうなぎです

大隅地区養ま漁業協同組合 大隅地区養ま漁協 奥園さん

予約 **co-op 真高橋 大隅産** うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 240g(2尾) 原産地産物  
1179 7月2回お届け 冷凍  
1196 7月3回お届け 冷凍

1袋あたり 1740円

予約のみ 3,480円 (税込3,758円) 養殖うなぎを蒸し時間を長めにじっくり焼きあげています。(300kcal・食塩相当1.4g/100g) 小麦



**長焼き**

目安約35cm  
目安約8.5cm

ほほ原寸大

予約 うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 200g(1尾)  
1169 7月2回お届け 冷凍  
1186 7月3回お届け 冷凍

1尾 200g

原産地産物

大型の肉厚の原料を使用のため、小骨が残っている場合があります。(国産・養殖) 皿:長さ約33cm

組合員さんの声

普段はカットタイプを利用していますが、今回1尾を買って良かったです。身もふっくらしていてやあらかしい、食べごたえがありました!!

バリエコープ 組合員さん

組合員さんの声

泥臭さも全くなく、衝撃的でした。夏バテ気味でしたが、元気が出ました。

バリエコープ 組合員さん

こだわりを確かめてきました!

**川口水産のおいしさのヒミツ**

- 5人が試食で風味をチェック! 合格したうなぎのみを使用しています
- 焼き・蒸しのダブル加熱でふっくらやわらか
- 3回のタレがけでごはんに合うおいしさに!

2018年5月7日 川口水産研修

今年シラスウナギが過去にない大不漁となっているため、価格を値上げさせていただいています。ご迷惑をおかけしますが、今の品質を維持し、変わらずおいしいうなぎをお届けします。

使いやすい量をご用意しました!

予約 うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 100g(1尾) 原産地産物  
1170 7月2回お届け 冷凍  
1187 7月3回お届け 冷凍

1尾 100g

7月2回-3回目 予約価格 400円 (税込440円) 1尾あたり 400円  
予約価格 1,580円 (税込1,706円)

293kcal・食塩相当1.3g/100g 小麦 皿:長さ約32cm

お重や弁当にしたら1人前にもちょうどいい **1尾100g**

予約 うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 200g(2尾) 原産地産物  
1171 7月2回お届け 冷凍  
1188 7月3回お届け 冷凍

2尾 200g

1尾あたり 1490円  
予約価格 2,980円 (税込3,218円)

293kcal・食塩相当1.3g/100g 小麦 皿:長さ約32cm

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。

声にこたえて! 川口水産で自焼きをご用意しました!

予約 うなぎ白焼(ぼん酢付き) 120g(1尾) 原産地産物  
1172 7月2回お届け 冷凍  
1189 7月3回お届け 冷凍

1尾 120g

7月2回-3回目 予約価格 200円 (税込220円) 1尾あたり 200円  
予約価格 1,980円 (税込2,138円)

331kcal・食塩相当0.3g/100g 小麦 皿:長さ約32cm

遠火の強火で焼き上げ、本来のうまみを味わえる白焼にしました。スライスし、添付のぼん酢でお召し上がりください。

出陣焼き 魚伊

地元・大阪の高殿、天五に店を構える老舗うなぎ専門店「魚伊」

こだわりの「炭火焼き」で香ばしく焼き上げました。

魚伊本店

予約 **うなぎ専門店「魚伊」炭火焼うなぎ(タレ山椒付)** 160g(1尾) 原産地産物  
1173 7月2回お届け 冷凍  
1190 7月3回お届け 冷凍

1尾 160g

7月2回-3回目 予約価格 200円 (税込220円) 1尾あたり 200円  
予約価格 2,780円 (税込3,002円)

293kcal・食塩相当1.3g/100g 小麦 皿:長さ約33cm

国産のうなぎを備長炭を使って、職人が丹精込めて焼き上げた老舗の味です。

土用の丑には老舗店のうなぎを食べたいという方に **特大**

1尾175gの **特大**

予約 **うなぎ専門店「魚伊」炭火焼うなぎ(タレ山椒付)** 175g(1尾) 原産地産物  
1174 7月2回お届け 冷凍  
1191 7月3回お届け 冷凍

1尾 175g

7月2回-3回目 予約価格 200円 (税込220円) 1尾あたり 200円  
予約価格 2,980円 (税込3,218円)

293kcal・食塩相当1.3g/100g 小麦 皿:長さ約30cm

早めの予約でじっくり選びませんか?

動画でおいしい食べ方をご紹介します

一生懸命

南校支所 職員 山下

チェック

※送料がかかります。ご利用になる場合は、バケット定期サービスへの加入をおすすめいたします。

※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。

予約企画です。

ご注文期間は **今回最終**

6月2回 (6/4月~6/8金)

お届け日を選べます

7月2回 (7/9月~7/13金)

7月3回 (7/16月~7/20金)

今年の土用の丑は20日金です

ご注意ください

お届け日が↑上記になります