

**注 予約企画です。** 予約は7月1回・2回 注文書でご注文できます  
7月1回は、このチラシのみの案内となります

通常とお届け日が異なります。  
お届けは7月3回、7月4回が選べます。

	月	火	水	木	金
ご注文は7月1回、 2回の2週間 (7月2回は 食べてSmileで案内)	6/27	28	29	30	7/1
	7/4	5	6	7	8
	7/11	12	13	14	15
7月3回お届け	7/18	19	20	21	22
7月4回お届け	7/25	26	27	28	29

カット

カット7切のお買得価格

2サイズから選べます

大きさ比較の目安



レンジ オープン 湯茹

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) 原料:遺伝子組換えでない

1100 7月3回お届け 冷凍

1115 7月4回お届け 冷凍

(293kcal・食塩相当1.3g/100g) 小麦

1切あたり 本体469円

予約のみ 3,280円 (税込3,542円)

尾の部分は多くて3切入る場合があります

約35g×7切

皿:長さ約33cm

レンジ オープン 湯茹

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) 原料:遺伝子組換えでない

1101 7月3回お届け 冷凍

1116 7月4回お届け 冷凍

(293kcal・食塩相当1.3g/100g) 小麦

1切あたり 本体496円

予約のみ 2,480円 (税込2,678円)

尾の部分は多くて2切入る場合があります

約35g×5切

皿:長さ約23cm

レンジ オープン 湯茹

川口水産 国産・養殖

予約 うなぎ蒲焼

カット(タレ・山椒付)

180g(3切) 原料:遺伝子組換えでない

1102 7月3回お届け 冷凍

1117 7月4回お届け 冷凍

(293kcal・食塩相当1.3g/100g) 小麦

1切あたり 本体827円

予約のみ 2,480円 (税込2,678円)

尾の部分は多くて2切入る場合があります

約60g×3切

皿:長さ約23cm

レンジ オープン 湯茹

川口水産 国産・養殖

予約 うなぎ蒲焼

カット(タレ・山椒付)

120g(2切) 原料:遺伝子組換えでない

1103 7月3回お届け 冷凍

1118 7月4回お届け 冷凍

(293kcal・食塩相当1.3g/100g) 小麦

1切あたり 本体840円

予約のみ 1,680円 (税込1,814円)

尾の部分は多くて2切入る場合があります

約60g×2切

皿:長さ約16.5cm

レンジ オープン 湯茹

川口水産 国産・養殖

予約 うなぎ蒲焼

カット(タレ・山椒付)

180g(3切) 原料:遺伝子組換えでない

1104 7月3回お届け 冷凍

1119 7月4回お届け 冷凍

(293kcal・食塩相当1.3g/100g) 小麦

1切あたり 本体133円

予約のみ 398円 (税込430円)

旬の5~6月に限定して獲ったじみです

身入りがいいので、いだしが出ますよ!

増量でおトク! +1袋

ざる:直径約10.5cm

1104 7月3回お届け 冷凍

1119 7月4回お届け 冷凍

(51kcal・食塩相当0.2g/100g)



しじみ  
尖道湖産  
予告:(70g+20g)×2を7月3回・4回で企画します  
イトハラ水産 1袋あたり2~3人前  
予約 しじみ屋さんの冷凍しじみ  
70g×(2+1袋)  
尖道湖の東部水域で水揚げされた大和しじみを、旨みを引き出し凍結しています。(51kcal・食塩相当0.2g/100g)



うなぎの企画予定表

種類	メーカー・産地	商品名	規格	※価格は本体価格です			
				7月1回 7/4~8お届け	7月2回 7/11~15お届け	7月3回 7/18~22お届け	7月4回 7/25~29お届け
長焼き	川口水産	うなぎ蒲焼(タレ・山椒付)	100g(1尾)		1,580円		1,380円
			120g(1尾)	1,780円			
			150g(1尾)		1,580円	1,580円	
			170g(1尾)		1,880円	1,880円	
			200g(2尾)	2,780円	2,780円		
			240g(2尾)			2,780円	
	魚伊	うなぎ専門店「魚伊」炭火焼うなぎ(タレ・山椒付)	120g(1尾)		1,780円	1,780円	
			160g(1尾)	予約受付:2,180円	予約受付:2,180円	お届け	
			175g(1尾)	予約受付:2,480円	予約受付:2,480円	お届け	
			110g(1尾)	予約受付:1,980円	予約受付:1,980円	お届け	
co-op	大隅産うなぎ蒲焼(タレ・山椒付)	240g(2尾)	予約受付:2,980円	予約受付:2,980円	お届け		
		200g(2尾)	予約受付:2,380円	予約受付:2,380円	お届け		
カット	川口水産	うなぎ蒲焼カット(タレ・山椒付)	70g(2切)	1,280円	1,280円	1,080円	1,080円
			105g(3切)			1,580円	1,580円
			140g(4切)	2,380円	2,180円	2,080円	2,080円
			120g(2切)	予約受付:1,680円	予約受付:1,680円	お届け	お届け
			180g(3切)	予約受付:2,480円	予約受付:2,480円	お届け	お届け
			175g(5切)	予約受付:2,480円	予約受付:2,480円	お届け	お届け
きざみ	川口水産	きざみうなぎの蒲焼	50g×2	880円		848円	848円
			50g×3		1,180円	1,180円	1,180円
			50g×4	1,480円	1,480円	1,480円	1,480円
			50g×5		1,780円	1,780円	1,780円
			50g×8	予約受付:2,480円	予約受付:2,480円	お届け	お届け
			75g×4	予約受付:2,280円	予約受付:2,280円	お届け	お届け

タレが足りなくなるねん の声に応じて『蒲焼のたれ』を 7月1回~4回毎週企画します! よりすぐり P.17をご覧ください。

ふっくら香ばしく トースター調理がオススメです!  
川口水産 上西工場長

- まずは冷蔵庫で自然解凍
  - お好みのサイズにカットしたら、アルミホイルに包んでトースターで温めます  
6~7分 目安
  - 仕上げにホイルを開いて表面をこんがり焼きます  
1~2分 目安
- ふっくら香ばしい うなぎが完成!  
平野支所 隅

動画でもおいしい食べ方をご紹介します

パソコンからは [バルコブ](#) [よどがわ生協](#) 検索

携帯・スマホからは

※通信料がかかります。ご利用になる場合は、パケット定額制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。