

※写真はイメージです。

ご予約は **ポイント5倍デー**がチャンス!

ご予約期間中の **ポイント5倍!**
金曜日と日曜日は

6月20日 **ポイント7倍!!**
父の日は

7月18日(日)まで!



生協こだわりの

鹿児島大隅産うなぎ

こだわりポイント!!

- ①大隅半島の火山灰台地の良質な地下水で育てたうなぎを使用。
- ②池上げから製造までの全ての工程において履歴が明確。
- ③抗生物質の残留検査、異臭チェックなどの品質検査を実施。

大隅半島の良質な地下水で育てた活鰻を使用しています。蒸しを入れ仕上げを炭火でじっくり焼き上げることで、ふっくら香ばしい蒲焼に仕上がっています。

CO-OP 蔵
1 炭火烧うなぎ蒲焼・有頭 (養殖・解凍) 1尾(約200g) **本体価格 2,300円**
小麦 大豆

特大

2,300円 8%税込 2,484円

CO-OP 蔵
2 炭火烧うなぎ蒲焼・有頭 大 (養殖・解凍) 2尾(約140g×2) **本体価格 3,500円**
小麦 大豆 8%税込 3,780円

CO-OP 蔵
3 炭火烧うなぎ蒲焼・有頭 大 (養殖・解凍) 1尾(約140g) **本体価格 1,800円**
小麦 大豆 8%税込 1,944円

鹿児島県大隅半島の火山灰台地の良質な地下水で育てたうなぎをじっくり焼き上げました。

「白焼の正しい食べ方」

解凍後アルミホイルに包み軽く日本酒を振ってフライパン又はトースターで蒸し焼きに! 刻んだ大葉をのせて、わさび醤油でどうぞ(海苔も美味)

CO-OP 凍
4 大隅産うなぎ蒲焼・無頭(養殖) 1尾(約140g) **本体価格 1,880円**
小麦 大豆 8%税込 2,030円

限定 200尾

CO-OP 凍
5 大隅産うなぎ白焼・無頭(養殖) 1尾(約130g) **本体価格 1,680円**
8%税込 1,814円

限定 100尾

蔵
6 鹿児島産うなぎ蒲焼・有頭 特々大 (養殖・解凍) 1尾(約280g) **本体価格 2,800円**
小麦 大豆 8%税込 3,024円

限定 100尾

