

7月24日(水) | 土用 丑の日



予約が  
お得

ご予約承り  
7/15(月)まで



鹿児島県大隅産

ふっくらやわらかい  
香ばしい

ウナギ資源保全のための調査、研究活動や取り組みを応援しています。

コープでは鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会の取り組みを大隅地区養ま漁業協同組合と共に応援しています。

鹿児島県大隅半島の良質な地下水で育てたうなぎを焼き上げました。

冷凍 No.500 予約限定  
CO-OP 鹿児島県大隅産 うなぎ蒲焼長焼 1尾 140g 小袋  
本体 1,980円 (税込 2,138.40円)

冷凍 No.501 予約限定  
CO-OP 鹿児島県大隅産 うなぎ蒲焼長焼 2尾 230g 小袋  
本体 2,980円 (税込 3,218.40円)

※写真はイメージです。

愛知県産 うなぎ使用

※写真はイメージです。  
No.507  
うなぎ蒲焼重(愛知県産うなぎ使用)  
1パック(うなぎ約150g) 焼  
本体 3,180円 (税込 3,434.40円)

一尾尾丁寧に捌き、  
うなぎを焼上げた  
愛知県産うなぎを  
丸々尾使用した  
贅沢なうなぎです。

ボーナスポイント  
+300  
ポイント  
No.507

※写真はイメージです。

ボーナスポイント  
+150  
ポイント  
No.508

No.508  
うなぎ重(愛知県産うなぎ使用)  
1パック(うなぎ約75g) 卵 焼  
本体 1,780円 (税込 1,922.40円)

※写真はイメージです。

予約限定  
No.509

No.509  
うなぎ御膳(愛知県産うなぎ使用)  
1パック(うなぎ約75g) 卵 焼 乳 刺 加  
本体 2,180円 (税込 2,354.40円)

天然に近い生育環境で育つことで  
良質な脂のり、皮もやわらかな  
愛知県産うなぎ。  
素材のおいしさが活きる一度焼き、  
二度たれ塗り製法にて仕上げました。

愛知県産うなぎを使用し、  
鶏もも塩麹焼や煮物等のおかずを盛合わせた、  
ごちそう御膳です。

卵 小麦 乳 落花生 そば えび が 本チラシ掲載の商品には使用されている特定原材料7種を表示しています。お召し上がりの際は、小骨にご注意ください。



対象商品には  
ボーナスポイント  
プレゼント!

このマークが目印です  
ボーナスポイント  
+000  
ポイント  
No.000

お支払い時にポイントカードをご提示ください。  
また、貯まっているポイントは、お支払いにご利用できます。  
ポイントカードを忘れた場合、ボーナスポイントのあと付けはできません。

※裏面にも商品をご紹介しています。

7月20日(土)・21日(日)・ 22日(月)・23日(火)・24日(水) (土用丑の日)	No.507 No.510	No.508 No.511	No.509 No.512
7月22日(月)・23日(火)・24日(水) (土用丑の日)	No.500 No.503	No.501 No.504	No.502 No.505 No.506



