

予約
限定

7月19日土

土用丑の日

コープの



ご予約承り7月13日(日)まで

ふっくら
やわらかい
香ばしい

鹿児島県
大隅産

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
大隅地区養まん漁業協同組合と共に応援しています。

※写真はイメージです。

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。



No.500

冷凍 co-op 鹿児島県大隅産
うなぎ蒲焼長焼 無頭1尾140g 小麦

本体 **1,980円**
〈税込 2,138.40円〉



No.501

冷凍 co-op 鹿児島県大隅産
うなぎ蒲焼長焼 無頭2尾230g 小麦

本体 **2,980円**
〈税込 3,218.40円〉

卵 小麦 乳 落花生 そば えび かに くるみ 本チラシ掲載の商品には使用されている特定原材料8種を表示しています。お召し上りの際は、小骨にご注意ください。



おいしさと安心を、うれしい価格で。

co-op deli

生協のお店 コープデリ

対象商品
には

ボーナスポイント
プレゼント!



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。

このマークが
目印です



※裏面にも商品をご紹介します。

お受取り日

7月18日(金)・19日(土)・20日(日)
(土用丑の日)

ご予約締切日
7月13日(日)
まで

鹿児島県大隅半島で育てられた特大サイズで
食べ応えのあるうなぎです。

※写真はイメージです。

味もサイズも
自慢の一品

予約
限定

限定数
800尾

No.502 冷凍

冷凍真空長焼1尾
(鹿児島県大隅産)
特大(1尾200g) 小袋

本体 **2,980円**
(税込3,218.40円)

職人が1串1串焼き上げることで、
焼いているときに落ちるうなぎの脂や
タレが煙となり薫されることで
独特の香ばしさがつく
こだわりの商品です。

予約
限定

限定数
300串

No.503 冷凍

手焼きうなぎ蒲焼串
1串115g 小袋

本体 **2,980円**
(税込3,218.40円)

大隅養まん組合のうなぎ蒲焼、九州産コシヒカリを使用。
タレでご飯を炊き込むことで、バランスの取れた
味付にしました。電子レンジ調理対応です。
※写真はイメージです。

予約
限定

No.504 冷凍

鹿児島県大隅産 うなぎ蒲焼重
1食(うなぎ70g、ごはん230g) 小袋

本体 **1,980円**
(税込2,138.40円)

山口県産の真あなごを使用した
国産の蒲焼です。

※写真はイメージです。

No.505 冷凍

国産真あなご蒲焼
110g 小袋

本体 **1,280円**
(税込1,382.40円)

※写真はイメージです。

ご予約締切日 7月10日(木)まで

予約
限定

無凍結

※写真は
イメージです。

無凍結うなぎは焼き上げ後真空殺菌し、
そのまま冷蔵温度帯でお渡しするため、
柔らかな食感を味わえるこだわり商品です。

ボーナスポイント
+ **300**
ポイント

No.506 冷蔵

宮崎県産うなぎ蒲焼
(無凍結) 65g×3袋 小袋

本体 **3,980円**
(税込4,298.40円)

予約
限定

無凍結

※写真は
イメージです。

うなぎ白焼は、温めてわさび醤油やポン酢
などでお召し上がりください。焼き上げ後
真空パックし、無凍結でお渡します。

ボーナスポイント
+ **200**
ポイント

No.507 冷蔵

宮崎県産うなぎ白焼
(無凍結) 1尾155g 小袋

本体 **2,980円**
(税込3,218.40円)

卵 小麦 乳 落花生 そば えび かに くるみ 本チラシ掲載の商品には使用されている特定原材料8種を表示しています。お召し上げの際は、小骨にご注意ください。

受付カウンター
または
レジにて
承ります。

ご予約
承り

7月10日(木)まで

No.506 No.507

7月13日(日)まで

No.500 No.501 No.502
No.503 No.504 No.505

お受
取り日

7月18日(金)

土用
丑の日 7月19日(土)

7月20日(日)