

蒲焼き

甘辛いタレのコクと香ばしさが際立つ

予約がお得

うなぎ

7月26日は土用丑の日

白焼き

うなぎ本来の旨味と脂の甘みが引き立つ

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

予約限定 無凍結

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ことで柔らかな食感を味わえるこだわり商品です。

ご予約承り 7月14日火まで



No500 冷蔵 宮崎県産 うなぎ長焼(無凍結) 1尾155g 本体 2,580円 (税込 2,786.40円)

ボーナスポイント +200

無凍結 焼きたてのおいしさをそのままに 冷凍をしないため身が崩れにくく、しっとりとした食感と香ばしさがご家庭で味わえます。

予約限定 無凍結

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お渡します。

◎2025年うなぎ予約 本体価格2,980円

前年より お買い得!

ご予約承り 7月14日火まで



No501 冷蔵 宮崎県産 うなぎ白焼(無凍結) 1尾155g 本体 2,580円 (税込 2,786.40円)

ボーナスポイント +200

予約限定

限定数 200串

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焼かれることで独特の香ばしさがつくこだわりの商品です。

ご予約承り 7月14日火まで



No502 冷蔵 宮崎県産 手焼きうなぎ蒲焼串 1串115g 本体 1,980円 (税込 2,138.40円)

※写真はイメージです。

予約限定 無凍結

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ことで柔らかな食感を味わえるこだわり商品です。



No503 冷蔵 宮崎県産 うなぎ蒲焼(無凍結) 65g×3枚 本体 2,980円 (税込 3,218.40円)

※写真はイメージです。

ご予約承り 7月14日火まで

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 +300

※裏面にも商品をご紹介しています。

| | | |
|-------|--------------------------------|--|
| お受取り日 | 7月24日(土)・25日(日)・26日(月) (土用丑の日) | No.507 No.508 No.509 No.510 No.511 |
| | 7月25日(日)・26日(月) (土用丑の日) | No.500 No.501 No.502 No.503 No.504 No.505 No.506 |

愛知県産
うなぎ

愛知県産うなぎを
贅沢に2尾使用した

ご予約
締切日

7月19日 日 まで

予約
限定

『極みのうな重』

うなぎとご飯が織りなす極上のハーモニーを、
ぜひご家庭でお楽しみください。

※写真はイメージです。



最後の一口までうなぎを楽しめる
「中入れ」二層仕立て



No.507

二段仕込みうな重
(愛知県産うなぎ使用)
1パック(うなぎ約320g) 小要

本体 **4,980円**
(税込5,378.40円)

ボーナスポイント
+ **600**
ポイント

愛知県産
うなぎ

良質な脂のつった愛知県産うなぎを1尾使用し、
身はふっくらと焼き上げたうな重です。

※写真はイメージです。



No.508

うなぎ蒲焼重(愛知県産うなぎ使用) 本体 **2,880円**
1パック(うなぎ約160g) 小要 (税込3,110.40円)

ボーナスポイント
+ **300**
ポイント

愛知県産
うなぎ

ふっくらと焼き上げた愛知県産うなぎを
半身使用したうな重です。

ボーナスポイント
+ **150**
ポイント



No.509

うな重
(愛知県産うなぎ使用)
1パック(うなぎ約80g) 卵 小要
本体 **1,580円**
(税込1,706.40円)

※写真はイメージです。

シェアして食べるうなぎまぶし
ごはんです。

※写真はイメージです。

うなぎロール寿司とうなぎにぎりの盛合せです。



No.510

うなぎまぶしごはん(特大)
1パック(うなぎ約60g) 卵 小要
本体 **1,080円**
(税込1,166.40円)

ボーナスポイント
+ **50**
ポイント

No.511 冷蔵

うなぎ尽くし 1パック
(うなぎ約50g) 卵 小要
本体 **798円**
(税込861.84円)

ボーナスポイント
+ **50**
ポイント

予約
限定

鹿兒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。

前年より
お買い得!

限定数
800尾

No.504 冷蔵

鹿兒島県大隅産
うなぎ長焼(特大)
1尾200g 小要
本体 **2,680円**
(税込2,894.40円)

※写真はイメージです。

予約
限定

鹿兒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.505 冷蔵

CO-OP
鹿兒島県大隅産うなぎ長焼 本体 **2,680円**
無頭2尾230g 小要 (税込2,894.40円)

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。
コープでは鹿兒島県ウナギ資源増進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。

予約
限定

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。



No.506 冷蔵

鹿兒島県大隅産
うなぎ蒲焼重
1食300g
(うなぎ70g:ご飯230g) 小要
本体 **1,980円**
(税込2,138.40円)

卵 小要 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。お召し上がりの際は、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14日 火 まで

No.500 No.501 No.502
No.503

7月19日 日 まで

No.504 No.505 No.506
No.507 No.508 No.509
No.510 No.511

お受
取り
日

7月24日 金・25日 土・
26日 日 (土用丑の日)

No.507 No.508 No.509
No.510 No.511

7月25日 土・
26日 日 (土用丑の日)

No.500 No.501 No.502
No.503 No.504 No.505
No.506