

## 迎春

今年も 組合員さんに喜ばれる  
ぱるタイム編集を がんばってまいります

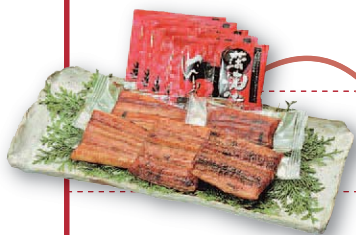


1月22日は冬土用

写真上▶白焼き後、タレにくぐらせてじっくり焼き、またタレにくぐらせて焼く  
写真左▶骨や血合いが残っていないか、皮の硬さや焼き色も必ず人の目で確認して、規格外のものは除く（包装ライン）

## いつでも 期待にこたえられる “うなぎ屋”でありたい

～川口水産(株)～



「うなぎ蒲焼カット」の  
記事は

2面

うなぎをさばいて20年。  
手早く、ていねいに  
(古川さん)

