

おおさかパルコブ

7月30日(土)は土用丑の日

※写真は全てイメージです。

ご予約承り中

ご予約承り期間:2016年7月20日(水)まで
お渡し日:7月28日(木)・29日(金)・30日(土)・31日(日)

①～⑥の商品はうなぎ1尾につき
タレ2袋お付けします。

予約
限定

① 川口水産 うなぎ蒲焼

大(養殖・解凍)
1尾(約160g)

本体 **1,780円**
税込 1,922円



皿:長さ約32cm

② 川口水産 うなぎ蒲焼特大

(養殖・解凍)1尾(約180g) 本体 **1,980円**
税込 2,138円



皿:長さ約32cm

予約
限定 ③ 川口水産
うなぎ蒲焼 超特大

(養殖・解凍)1尾(約270g)……… 本体 **2,980円**
税込 3,218円

パルコブ全店で80尾

予約
限定 ④ 川口水産
炭火烧うなぎ蒲焼
特大(養殖・解凍)1尾(約180g)

本体 **2,680円**
税込 2,894円

パルコブ全店で80尾

⑤ 川口水産
うなぎ白焼き大(養殖・解凍)
1尾(約150g)

本体 **1,780円**
税込 1,922円



皿:長さ約32cm

国産うなぎ1尾使用

⑦ 特盛うなぎ重

1人前 本体 **2,180円**
税込 2,354円

川口水産のうなぎを使用しています。



国産うなぎ
3/4尾使用

⑧ うなぎ重

1人前

本体 **1,680円**
税込 1,814円

川口水産のうなぎを使用しています。



国産うなぎ2尾使用
家族みんなで囲めます。

⑨ 家族で まぶし飯

3~4人前(約19cm×約19cm)

本体 **4,280円**
税込 4,622円

川口水産のうなぎを使用しています。

川口水産の うなぎの蒲焼

パルコブとは
30年以上のおつきあい
毎年、多くの組合員さんや職員が
訪問し、作業工程や味を確かめ合い、
歴史を積み重ねてきている
うなぎです。



川口水産 川口社長

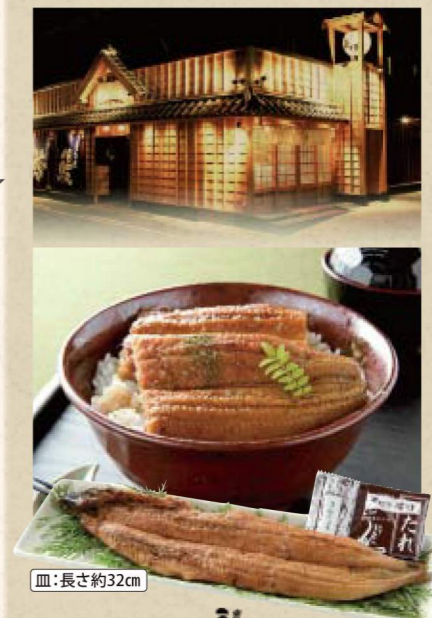


泥臭さのない
美味しいうなぎ

有田川地下水を使い、うなぎ特有
の泥くさを流し、食味検査に
合格した鰻だけを加工しています。



小骨まで
焼ききる白焼き
タレをつける前の
白焼きは、腹身の部分を
皮身の2倍の時間を
かけて焼き上げています。



皿:長さ約32cm

予約
限定 魚伊 ⑥ 魚伊

炭火烧うなぎ蒲焼 特大(養殖・解凍)1尾(約200g)

本体 **2,980円** 税込 3,218円

パルコブ全店で80尾

※惣菜商品は全て予約限定で、お渡しは11時以降となります。ご了承ください。