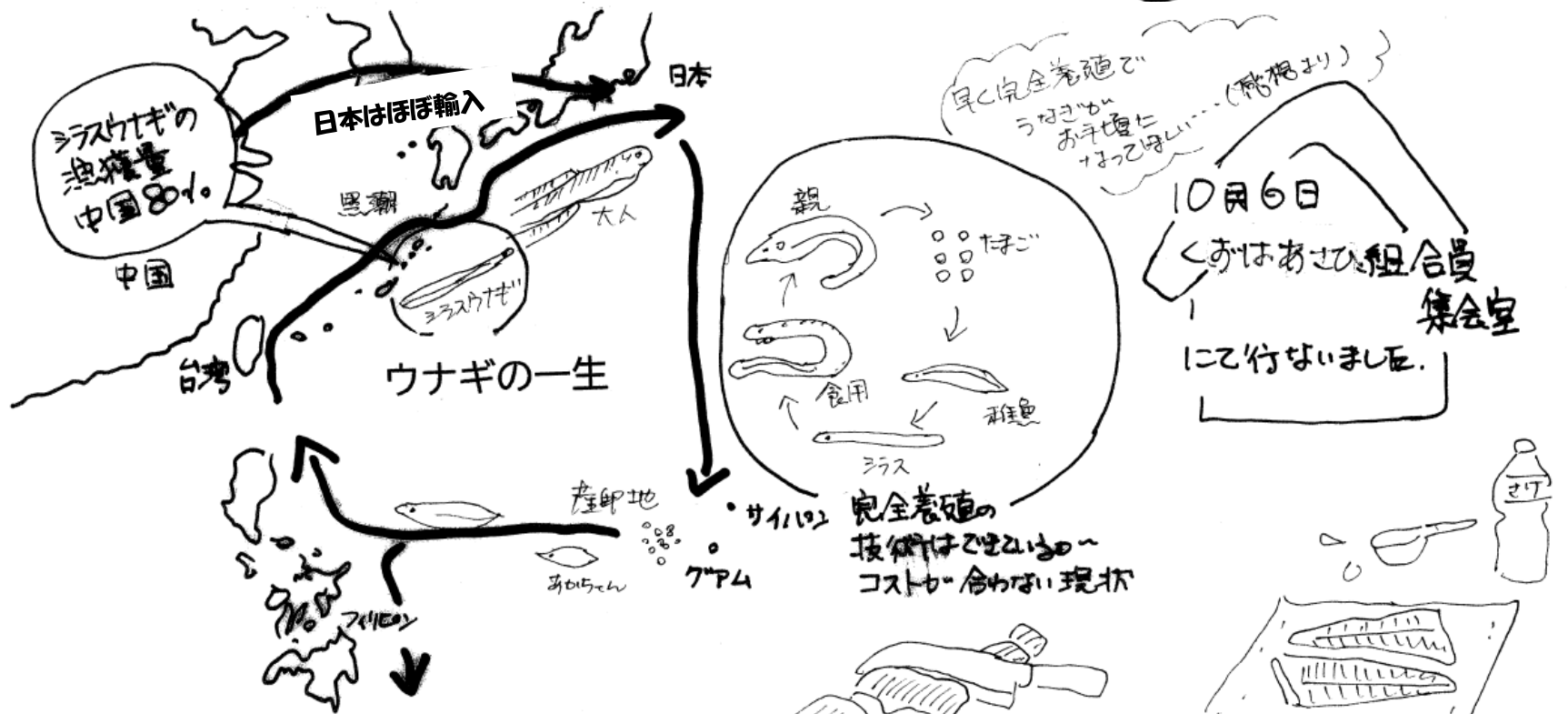


東山パル委員会ニュース

川口水産 うなぎの学習会をしました



美味しさを保つための川口水産さんの工夫

季節によって繁殖うなぎがおいしくなる産地が
 ちがうため、産地を固定せず、おいしい時期の

おいしい産地から
 仕入れています。



◆お問い合わせ◆

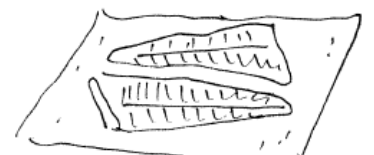
組合員サービスセンター
 電話 0120-299-070
 携帯から 072-856-7671 (有料)
 FAX 0120-299-230
 (月・土 9:00~17:00 火~金 9:00~18:00)



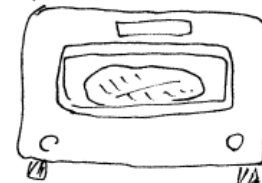
受付させていただいた個人情報に関してはこの取組み以外には使用いたしません。



①包丁でカット
 (冷凍のまま)



②アルミホイルの上で
 お酒をかけるとおいしく
 なります



③アルミホイルにつんと
 トスターであてあます

冷凍ウナギをおいしく食べるには？



なべにパックを
 たっぴりのお湯で
 煮てもOK



パックから出し
 包丁でカットしてレンジで干油OKです。

川口水産さんは
 皮を10リットとや11はのこ
 おいしいです。(感想あり)

主催：東山パル委員会