

くずは地域の委員で



川口水産へ行ってきました！！

川口水産うなぎの おいしさ&安全性とは？



24時間地下水にさらし泥ぬきをして臭みを除去



更に清水にさらし試食検査



生きたまま捌く

人の手と目で！！



焼きムラ等のチェック

こだわりの【味】【色】【照】

- 季節によって仕入先を選定 (宮崎・徳島)
- こだわりのタレ



電子レンジで加熱しすぎないでね！

湯煎してオーブントースターで一手間
かりっと めっちゃ 美味しい！！

共同購入、店舗とも
予約注文がお得です！

うなぎの稚魚は5年前に比べて減少しています
その原因として海水温の上昇等
稚魚を取り巻く環境の変化があげられます
私たちも自然環境について考えていきたいですね

問い合わせ先 組合員サービスセンター
フリーコール 0120-299-070
FAX 0120-299-230
携帯 072-856-7671 (有料)
(月・土曜日 9:00~17:00 火~金曜日 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使用いたしません。



枚方北地域活動委員会