



# うなぎでおなじみ 川口水産さんと 一緒に開発!

配送  
センター  
港支所  
開発

# きざみあなごの 蒲焼

あなご  
丼



ちりし寿司

3/3(金)ひなまつり

・国産真あなご  
使用  
・川口水産の  
秘伝タレ



1袋で  
お茶碗1杯分



松葉

川口水産さんの「うなぎ」の技術と秘伝の「タレ」を活かすことで、本当においしい「きざみ穴子」をつくりたい!と開発しました。

温めるだけで手軽に  
あなご丼。タレは  
しっかり目の味付けで  
ご飯とよく合います!



きざみのり・あさびを  
つけて大人の味あいこ、  
ひつまぶし風にしても  
いいですね♪



真  
あなご

国産の天然あなご使用。  
ふんわりやわらかい身を味わえます。

仕入れ

端材ではなく、きざみあなご用に大きいあなごを仕入れ「きざみ」にしています。大きいあなごほど、骨・皮が気になりますが「きざみ」にすることで食べやすくなります。

鮮度

川口水産のうなぎと同じラインで製造。漁獲→開き→凍結後、解凍せずに凍ったまま焼き上げるので鮮度や旨みが逃げません。

焼き

焼き時間・火加減をサイズごとに微調整。圧倒的な火力と、「4回の焼き」で骨まで焼き切り、タレはこだわりの「3度塗り」。あなごにしっかり味をしみ込ませます。



村上



忙しい日も  
食卓が豪華に  
なりますよ♪



吉田

お茶わんに  
ぴったり1袋50g

うなぎの製造でも使用する“蒸し”をしっかりと行い、皮までやわらかく仕上げました!うなぎのタレよりもサラッとしたタレを使用しています。いつものきざみうなぎとは違う「きざみあなご」をぜひご賞味ください!

川口水産 山本さん



NEW 新 パル・よど 開発商品

あなご:国産 湯せ

42 冷凍 3月 4回 川口水産

きざみあなごの蒲焼 50g×2パック (税込 862円)

本体 798円

1パックあたり 431円

焼き上げたあなごをきざんでたれに漬け込んでいます。パックのままお湯であたためるだけで手軽に出来上がります。

小麦 (186kcal・食塩相当3.5g/100g)

●このカタログの利用に関しては、ご利用生協の宅配事業に関する約款等に基づきます。  
●「税込価格」は目安価格です。本体価格に軽減税率1.08、又は標準税率1.1を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。

●限定数(抽選数)は取り扱い生協全体の数です。  
●実際には各生協ごとに割り当て数があるため、全体の当選者数は表示の数を下回る場合があります。