

早めの予約がお得!

予約 でご注文を承ります。

ご注文 6月2回・3回(6/1月)~ 6/12(金)

お届け 7月3回・4回(7/13月)~7/24(金)

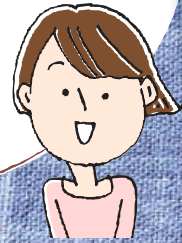
土用の丑は
7月26日(日)です。

2026年6月2回注文書用

生活協同組合 おおさかヴィーコ 大阪よどがわ市民生活協同組合

今年も1番大きいうなぎを購入。
身も分厚く、おいしく
いただきました。
年に一度の贅沢!
毎年満足です。

パルコブ 組合員さん



うなぎ ご予約案内

2026
7.26(日)
土用丑

かまの
うなぎ屋

特特大!

うなぎの旨味を引き出すため、
高温で一気に
焼きあげました

200g
1尾

うなぎ全体
昨年予約
1位

大サイズ!

長さ約32cm

幅約8.5cm
厚みは約1.5cmで
ふっくら!

レンジ 湯だ トスター

川口水産 (国産・養殖) 山椒は付いていません 画:長さ約31.5cm

予約 うなぎ蒲焼 200g(1尾) (山椒無、たれ2袋)

1159 7月3回お届け 冷凍 (293kcal・食塩相当1.3g / うなぎ蒲焼100g) (31kcal・食塩相当1.3g / たれ1袋)

1181 7月4回お届け 冷凍

予約のみ 予約価格 **2,480円** (税込 2,678円)

180g
×2尾

長焼き
昨年予約
2位

大サイズ!

1尾あたり
約1,950円

レンジ 湯だ トスター

川口水産 (国産・養殖) 山椒は付いていません 画:長さ約31.5cm

予約 うなぎ蒲焼 360g(2尾) (山椒無、たれ4袋)

1160 7月3回お届け 冷凍 (293kcal・食塩相当1.3g / うなぎ蒲焼100g) (31kcal・食塩相当1.3g / たれ1袋)

1182 7月4回お届け 冷凍

予約のみ 予約価格 **4,670円** (税込 5,044円)

1人前で使いやすい
サイズです

100g
1尾

レンジ 湯だ トスター

川口水産 (国産・養殖) 山椒は付いていません 画:長さ約29.5cm

予約 うなぎ蒲焼 150g(1尾) (山椒無、たれ1袋)

1161 7月3回お届け 冷凍 (293kcal・食塩相当1.3g / うなぎ蒲焼100g) (31kcal・食塩相当1.3g / たれ1袋)

1183 7月4回お届け 冷凍

予約のみ 予約価格 **1,980円** (税込 2,138円)

**ご利用しやすく
価格を見直しました**

うなぎの稚魚であるしらすうなぎが
今年は豊漁のため、メーカーさんとの
協議によりご利用しやすく価格を
見直しています。



しらすうなぎは透き通った体色をしていて、成長するにつれて黒く色が変化していきます。

150g
×2尾

レンジ 湯だ トスター

川口水産 (国産・養殖) 山椒は付いていません 画:長さ約32cm

予約 うなぎ蒲焼 300g(2尾) (山椒無、たれ2袋)

1162 7月3回お届け 冷凍 (293kcal・食塩相当1.3g / うなぎ蒲焼100g) (31kcal・食塩相当1.3g / たれ1袋)

1184 7月4回お届け 冷凍

予約のみ 予約価格 **3,900円** (税込 4,212円)

予約のみでの案内サイズ

サイズ	長さ	幅
特特大 200g	約32cm	約8.5cm
特大 180g	約30cm	約8cm
魚伊 大160g	約28cm	約7.5cm
大 150g	約28cm	約7cm
100g	約27cm	約6cm

予約でしか手に入らないサイズも取り揃えています!

食べ応えのある
特特大!

大阪の高殿、天五に店を構える
老舗うなぎ専門店
魚伊 国産・養殖

国産のうなぎを備長炭を使って、
職人が丹精込めて焼き上げた
老舗の味です。

レンジ オーフ

魚伊 国産・養殖 画:長さ約32cm

予約 うなぎ専門店「魚伊」炭火烧うなぎ 200g(1尾) (山椒2袋たれ2袋)

1165 7月3回お届け 冷凍 (293kcal・食塩相当1.3g / 100g) (22kcal・食塩相当1.0g / たれ1袋18g)

1187 7月4回お届け 冷凍

予約のみ 予約価格 **3,780円** (税込 4,082円)

大サイズ!

160g
1尾

レンジ オーフ

魚伊 国産・養殖 画:長さ約31.5cm

予約 うなぎ専門店「魚伊」炭火烧うなぎ 160g(1尾) (山椒2袋たれ2袋)

1166 7月3回お届け 冷凍 (293kcal・食塩相当1.3g / 100g) (22kcal・食塩相当1.0g / たれ1袋18g)

1188 7月4回お届け 冷凍

予約のみ 予約価格 **2,990円** (税込 3,229円)

きっぱり白焼き

泥臭くないうなぎを使っているからこそできるシンプルな白焼き。
わさび醤油や、塩でお楽しみください。

110g
1尾

レンジ オーフ

魚伊 国産・養殖 画:長さ約32cm

予約 うなぎ専門店「魚伊」炭火烧うなぎ白焼き 110g(1尾) (醤油1袋)

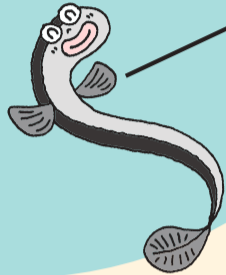
1167 7月3回お届け 冷凍 (377kcal・食塩相当0.2g / 100g) (22kcal・食塩相当1.7g / 白焼醤油1袋)

1189 7月4回お届け 冷凍

予約のみ 予約価格 **2,340円** (税込 2,527円)

2026年
4/15(水)

川口水産さんを 訪問しました！



毎年「おいし〜」の声を
いただいている理由が
わかりました

臭みがなく、骨も焼き切られており
気になりませんでした。
タレも好みの味付けでおいしかった
です。きざみ海苔をかけて
食べました。



パルコブ 組合員さん

初めて注文しましたが、めっちゃ
おいしかったです。うなぎはあまり
食べないので、正直どうなんだろうと
思っていたんですが、ふっくらしていて
満足です！



パルコブ 組合員さん

川口水産の一番大きい 200gも試食！



研修に参加した職員と川口水産・魚伊の職員さん

ほかのうなぎと食べ比べ



泥臭さもないし、
骨も気にならないね

うなぎの血合い取りを体験！



職人さんみたいに
うまく取れない…

割れや欠け、焦げがないか
チェック！流れてくる
スピードが早くて大変！



生野支所 植田

検品体験



都島支所 三谷

100gの長焼きと食べ比べ
しました。200gの方が厚みが
あり、ふっくら感をより感じ
られました！

研修を終えての感想

メーカーさんとの交流や体験を経て、
「おいしいうなぎを食べてほしい」という
思いが伝わってきました。
そして、うなぎが苦手になる3つの理由
「泥臭さ・小骨・皮の食感」への対策を
徹底されており、毎年組合員さんのお声を
もとに改善をされていることも学びました。
ぜひ皆さんにもこのおいしさを実感して
いただきたいです！



南枚方支所 増井



鶴見支所 柏木

おいしさのヒミツをお聞きました！



味を染ませ、
色目を良くし、
照りを出すためにタレは
3回も塗っています。
さらっとして甘すぎず
辛すぎず、うなぎの旨みと
よく合います。

こだわり
4

秘伝タレを「3度塗り」



うなぎのサイズごとに焼き加減や
火加減を毎日微調整。
まずは焼きムラをなくすために
軽く蒸して、白焼き→蒸し→蒲焼きの
順にふっくら焼き上げます。



こだわり
3

こだわりの2回蒸し・4回焼き



泥抜きをした後、
味覚に敏感な職人5名の
試食検査で合格した
うなぎのみ使用。
1人でも臭いを感じたら
さらに泥抜きを行う徹底
ぶりに驚きました。

こだわり
2

徹底した泥抜きと試食検査

あえて産地は限定せずに、国内各地から時期に応じて
質の良いうなぎを仕入れています。そうすることで、
年間を通して安定的においしいうなぎを
お届けできるんです。

こだわり
1

原料からこだわり