



川口水産の
国産うなぎ蒲焼
 今年もご満足いただける
 うなぎをお届けします!!

7月24日(水)は
土用の丑



〳東中浜店 水産担当〵

うなぎの身が肉厚で食べごだえたっぶりなのが
 特特大です。皮もやわらかく、口に残ることも
 ありません。ふわっとして、とろけるような食感で、
 うなぎの濃厚な旨味がお口の中に広がって
 幸せになれる美味しさです。

ポイント
5倍

※シニアHappyデー5%引き対象外です。
 ※[ぼるんカード5倍デー]時も
 [5倍ポイント]です。

ご予約期間

2024年
6月1日(土)~7月17日(水)まで

※ネット予約は7月14日(日)まで

お渡し日

2024年
7月22日(日)~7月24日(水)まで

※7/8/9/10/11/12は7月23日(火)・24日(水)のみ、13は7月24日(水)のみ

7~13はご予約のみの販売となります。

1~6は当日も販売いたしますが、ご予約が少しお買い得です。

**ご予約
 受付中**



ネットからでもご予約いただけます

https://www.palcoop.or.jp/shopping/shop/yoyaku/yoyaku_unagi.html

ネット予約受付期間:2024年7月14日(日)まで

パルcoop 土用の丑



おおさかパルcoop

蒲焼

かばやき



うなぎは1尾ずつ真空パックの状態でお渡しいたします。



国産・養殖・解凍

川口水産 うなぎ蒲焼 1尾につき **タレ 2袋付**

お渡し日
7/22月
~24水

昨年度
ご予約
人気1位

食べ応え十分!1尾約200gの特特大!!

1 特特大サイズ 1尾
予約特価 **2,680円** 本体 2,895円

1尾約150gの大サイズ
2 大サイズ 1尾 150g
予約特価 **2,350円** 本体 2,538円

1人前にちょうどいい小サイズ
3 小サイズ 1尾 100g
予約特価 **1,890円** 本体 2,042円

●特定原材料:小麦 ●保存方法:冷蔵10℃以下 ●消費期限:お渡し日を含め3日間 ※店頭での販売価格が異なります。

サイズ比較 ※サイズには個体差があります。

●特特大 200g



●大 150g



●小 100g



ご予約期間

6月1日土~
7月17日水まで

※ネット予約は
7月14日土まで



7月24日水は
土用の丑

トレーのまま電子レンジOK!

「トレーのままレンジアップできるようにしてほしい」とのお声を受け、レンジ対応容器に変更しました。

環境にやさしい素材を使用

容器の外側を紙素材にする事で、プラスチックごみを削減。容器本体も環境に配慮したトレーとなっております。

「国産うなぎ」「国産牛肩ロース重」に使用しています

惣菜

そうざい

●鱈サイズ: 特特大 1/2尾使用

●ごはん: 約200g

●電子レンジ OK



お渡しは午前10時以降となります。

川口水産国産うなぎ使用

7 国産うなぎ 1パック

予約限定
全体 **2,580円** 本体 2,787円

●特定原材料:小麦・卵 ●消費期限:お渡し日当日 ●高温多湿を避けて保存してください

「忍ヶ丘店 惣菜担当」
うなぎも、牛もちもずっと食べたい方向けの商品です。



●鱈サイズ: 大 1/4尾使用

●ごはん: 約200g

●電子レンジ OK



お渡しは午前10時以降となります。

川口水産国産うなぎ使用

8 国産うなぎと牛の2種盛 1パック
予約限定
全体 **1,780円** 本体 1,923円

●特定原材料:小麦・卵 ●消費期限:お渡し日当日 ●高温多湿を避けて保存してください

「枚方公園店 水産担当」
調理方法はトースターがおすすめです。皮はパリッとさせて、食感もふっくらして気持ちよく味わうことができます。食べ方は、袖子胡椒とわさび醤油どろろかをつけていただくことで、美味しくいただけますよ!! ぜひ、試してみてください~!!!!!!



国産・養殖・解凍 1尾につき **ポン酢 2袋付**

隠れた人気商品、わさび醤油等で

4 川口水産 うなぎ白焼き 1尾
予約特価 **2,350円** 本体 2,538円

●特定原材料:小麦 ●保存方法:冷蔵10℃以下 ●消費期限:お渡し日を含め3日間 ※店頭での販売価格が異なります。



国産・養殖・解凍

新企画です!白焼きと蒲焼きを食べ比べ!

5 川口水産 うなぎ白焼き・蒲焼き食べ比べセット 1パック

予約特価 **3,480円** 本体 3,759円

●特定原材料:小麦 ●保存方法:冷蔵10℃以下 ●消費期限:お渡し日を含め3日間 ※店頭での販売価格が異なります。

- わさび醤油につけて: 素材の旨みを引き出す定番の調味料であっさり味に。
- ゆずこしょうをのせて: 白焼きの旨みを柚子胡椒の塩気が味を引き締めます。
- みょうがを包んで: きざんだみょうがを包んでお醤油につけてどうぞ。

地元・大阪旭区高殿の地焼き炭火焼き うなぎの「魚伊」

お渡し日 7/22月~24水

特大サイズ

1尾につき **タレ・山椒 2袋付**

国産・養殖・解凍

老舗魚伊のうなぎ

6 魚伊 炭火焼うなぎ蒲焼 1尾
予約特価 **3,580円** 本体 3,867円

●特定原材料:小麦 ●保存方法:冷蔵10℃以下 ●消費期限:お渡し日を含め3日間 ※店頭での販売価格が異なります。

川口水産 山本様からのメッセージ

いつもご利用ありがとうございます。長年に渡り、おおさかバルコブ様とお取り組みさせて頂き、中でも **組合員様のお声が私達にとって非常に励みとなっております。**

私達は静岡県産限定や愛知県産限定という産地の特色も無く、蒲焼のたれに特別な原料を使っているということも無くただひたすら「おいしい」鰻を作る為に細かい改良を考え続けてきました。今年のうなぎは昨年以上の品質で皆様にお届けできるよう全員で頑張っていきたいと思っております!

うなぎが高級品となった現在でも変わらず年間を通しご利用頂き、誠にありがとうございます。これからも引き続きのご愛顧どうぞよろしくお願い致します。

たれも自社で製造されててこだわりのたれを使って焼き上げてました。その工程は味付け・色付け・照り付けと3つの工程で3種類のたれを使用してじっくり焼くことで小骨が気にならない仕上がりになるとのこと、たれへのこだわりと焼き方のこだわりを感じました。そして商品はすべてロット番号で管理されてて管理面もすごいと感じました

何より研修を通じて一番感じたのは川口水産のスタッフ皆さんの親切な対応が心に響きました。そんな人たちが清潔な工場で作るこだわりの鰻は本当に価値のあるものだと感じました。だからおいしく安心して食べれると感じました

川口水産の鰻がおいしいのは、季節ごとに一番おいしい産地の鰻を使用し泥抜きには地下水を使用し毎日5人の職人さんが実際に食べて味・肉質・泥臭さを点検されているので納得しました

「粉浜店 惣菜担当」
鰻を少しだけ食べた、鰻の入ったお弁当も商品化してほしい!のお声からできた商品です。お昼ごはん、いかに美味しく

川口水産の山本さん

お渡し日 7/23火~24水

●鱈サイズ: 特特大 1/4尾使用

●ごはん: 約170g

●電子レンジ OK

11 国産うなぎ弁当 1パック
予約限定
全体 **1,580円** 本体 1,707円

●特定原材料:小麦・卵・えび ●消費期限:お渡し日当日 ●高温多湿を避けて保存してください

「西くずし店 惣菜担当」
大きな出し巻き玉子と国産うなぎの彩巻き。昨年取り扱っていた商品ですが、鰻の入った巻き寿司が食べたいたいという組合員さんのお声から復活した商品です。

川口水産 刻みうなぎ使用
お渡しは午前10時以降となります。

12 大きな出し巻き玉子と国産うなぎの彩巻き 1パック
予約限定
全体 **1,280円** 本体 1,383円

●特定原材料:小麦・卵 ●保存方法:冷蔵10℃以下 ●消費期限:お渡し日当日

「西くずし店 惣菜担当」
大きな出し巻き玉子と国産うなぎの彩巻き。昨年取り扱っていた商品ですが、鰻の入った巻き寿司が食べたいたいという組合員さんのお声から復活した商品です。

バルコブ全店で **100本限定**
お渡しは午前10時以降となります。

川口水産 刻みうなぎ使用
13 手巻きう巻 1本
予約限定
全体 **1,000円** 本体 1,080円

●特定原材料:小麦・卵 ●保存方法:冷蔵10℃以下 ●消費期限:お渡し日当日

※この商品は **お店でのご予約限定** となります。ネットからはご予約いただけません。

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払額が税込価格の合計と異なる場合がございます。※うなぎの主な産地:宮崎県・徳島県 他※アレルギー表記につきましては、特定原材料(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに)のみ記載しています。※写真はすべてイメージです。