

# うなぎ

ご予約  
受付中

7月30日は  
土用の丑

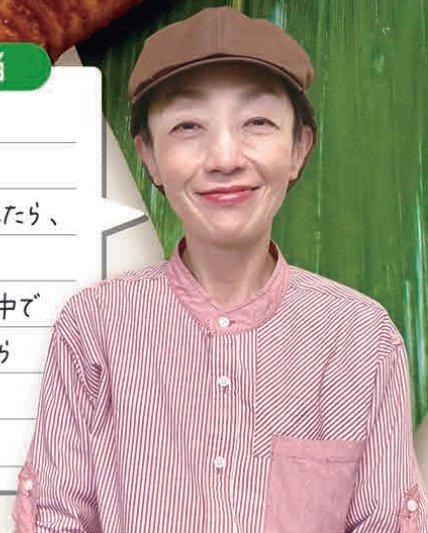
## 川口水産の国産うなぎ蒲焼

今年も美味しいうなぎを  
お届けします!!



### 星ヶ丘店 水産担当

今まではよそのスーパーの  
うなぎを買っていましたが、昨年  
初めて川口水産のうなぎを食べたら、  
とってもおいしくてびっくり!!  
みんな「今まで食べたうなぎの中で  
1番おいしいなあ」と言いながら  
いただきました。  
本当においしいうなぎです♡



### ご予約期間

2023年  
5月29日(日)~7月23日(日)まで

※ネット予約は7月20日(木)まで

### お渡し日

2023年  
7月28日(金)~7月30日(日)まで

※7/28/29/30は7月30日(日)のみ

5~10はご予約のみの販売となります。

1~4は当日も販売いたしますが、ご予約が少しお買い得です。

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。



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

ネット予約受付期間:2023年7月20日(木)まで

パルcoop 土用の丑



おおさかパルcoop



# 蒲焼

かばやき

ご予約期間  
5月29日(月)~  
7月23日(日)まで  
※ネット予約は  
7月20日(金)まで

●トレーのまま電子レンジOK!  
昨年より、「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。

「国産うな重」「国産牛飯」に使用しています

# お惣菜

そうざい



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  
7/28(金)~30(日)

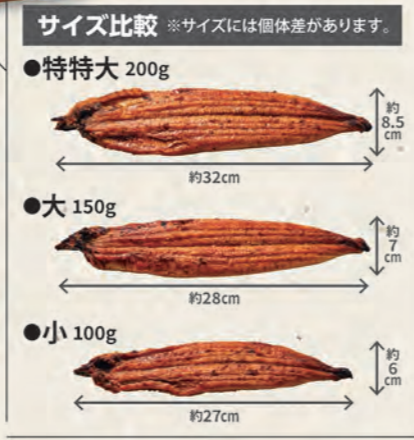
食べ応え十分!1尾200gの特特大!!

1 特特大サイズ 1尾  
200g 当日価格より **200円** お買得!  
予約 全体 **2,780円** (税込) 3,003円

1尾150gの大サイズ  
2 大サイズ 1尾 150g 当日価格より **100円** お買得!  
予約 全体 **2,380円** (税込) 2,571円

1人前にちょうどいい小サイズ  
3 小サイズ 1尾 100g 当日価格より **100円** お買得!  
予約 全体 **1,898円** (税込) 2,050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。



星ヶ丘店 惣菜担当  
うなぎにはビタミンA群、B群等  
疲労回復や食欲増進に効果的な  
成分が多く含まれているので、  
うなぎを食べて暑い夏を乗り越えましょう!!  
今年は特特大のうなぎを使っています!

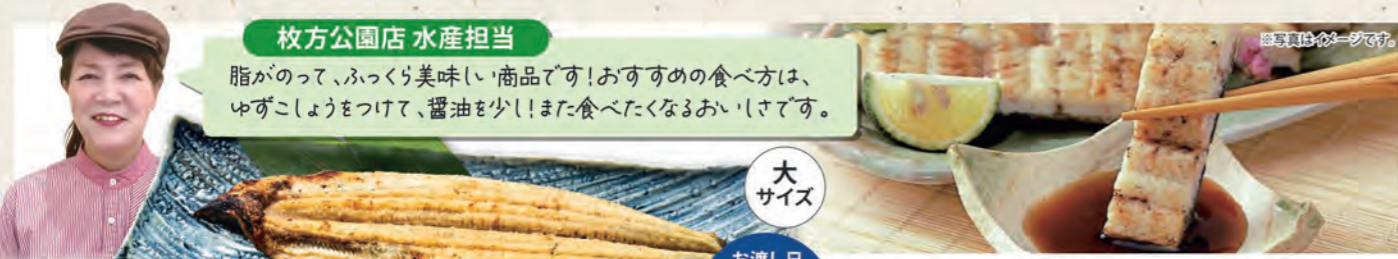


お渡し日  
7/28(金)~30(日)

予約 限定

6 国産うな重 1/2尾 1パック(21.1×11.1cm) 全体 **2,480円** (税込) 2,679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  
脂がのって、ふっくら美味しい商品です!おすすめの食べ方は、  
ゆずこしょうをつけて、醤油を少し!また食べたくなるおいしさです。

大サイズ  
お渡し日  
7/28(金)~30(日)

4 川口水産 うなぎ白焼 1尾150g 当日価格より **100円** お買得!  
予約 全体 **2,380円** (税込) 2,571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。

白焼の美味しい食べ方

- 1.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。
- 2.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。
- 3.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。

# うなぎ

7月30日は  
土用の丑



忍ヶ丘店 惣菜担当  
暑い夏を乗り切るために、コープのうなぎはいかがですか?  
愛情こめてお作りします。今年は「うなぎと牛どっちも食べたい」  
という組合員さんのお声をもとに、2種盛をご用意しました。

お渡し日  
7/30(日) 限り

予約 限定

7 国産うなぎと牛の2種盛 全体 **1,780円** (税込) 1,923円

1/パック(21.8×12.1cm)  
●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



お渡し日  
7/30(日) 限り

予約 限定

8 国産うなぎのちらし寿司 全体 **1,380円** (税込) 1,491円

1/パック(16.5×13.4cm)  
●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



地元・大阪旭区高殿の  
地焼き炭火焼き  
うなぎの「魚伊」

特大サイズ

お渡し日  
7/28(金)~30(日)

5 魚伊炭火焼うなぎ蒲焼 目安サイズ:175g(約30×7.5cm) 全体 **3,680円** (税込) 3,975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

## 川口水産の こだわり国産うなぎ蒲焼

パルコープとは30年以上のおつきあい  
いつもご利用ありがとうございます。毎度、稚魚の状況に振り回されますが、  
それだけに資源を大事にせなあかんという気持ちが年々増えています。  
食べていただいた方に絶対喜んでいただけるようなおしいうなぎを  
お届けしますので、今年もどうぞよろしくお願いいたします!

川口水産 川口社長

日本一のおいしいうなぎを目指して...!

1. うなぎの泥抜き  
川魚特有の臭いを抜き、  
試食検査を行います。
2. 捌き  
うなぎには個体差があるので、  
蒲焼の形が均等になるように  
捌かれています。
3. 焼き  
産地や季節によって  
品質の異なるうなぎを  
均一に仕上げるため、  
白焼き、蒸し、タレ付けを調整し、  
うなぎを焼き上げています。
4. タレ  
種類の異なる秘伝のタレが自慢!  
①味付け用  
②色(つや)付け用  
③照り付け用  
と、3種類のタレを使用しています。



お渡し日  
7/30(日) 限り

予約 限定

9 国産牛飯 1/パック(21.1×11.1cm) 全体 **1,380円** (税込) 1,491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



お渡し日  
7/30(日) 限り

予約 限定

10 手巻きう巻 1本 全体 **980円** (税込) 1,059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  
※この商品は店頭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(天候やうなぎの育成状況に応じて、その日の一番良い産地のうなぎを加工しています。)※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。