



CO-OP 商品は、全国の生協と一緒に開発した「生協の独自ブランド商品」です。「安全性の確保」「確かな品質」「お求めやすい価格」を目指して、組合員さんの声に基づいた商品の開発や見直しをすすめています。

CO-OP 商品について
詳しくはこちら
⇒

そんな CO-OP 商品のなかから、**おすすめ**の商品をご紹介します！

今回は...

7月24日(水)土用の丑

予約が
お得!



大隅産うなぎ

予約受付は7月1回・7月2回だけ
※通常とお届け日が異なります
今回ご予約いただき、
7月3回でお届けします。



鹿児島県大隅産
良質な地下水で育て、ふっくら焼き上げ

別チラシ
「キッチン・メモ」も
ご覧ください

2尾
240g

産地指定 個包装 プラスチック削減 エシカル

レンジ 湯乾 フライパン

253022 冷凍 7月2回 大隅地区養まん漁協

1尾あたり 税1,555円

うなぎ(養殖): 鹿児島県産

7月3回 7月3日より本体 300円お得

7/15 7/19 お届け

予約価格 本体 2,880円 (税込 3,110円)

大隅産うなぎ蒲焼 (タレ・山椒付) 240g(2尾)

小麦 (300kcal・食塩相当1.4g / うなぎ蒲焼100g)

1尾
155g

大まめサイズ



産地指定 エシカル

レンジ 湯乾 フライパン

253031 冷凍 7月2回 大隅地区養まん漁協

1枚あたり 税1,880円

うなぎ(養殖): 鹿児島県産

7月3回 7月3日より本体 200円お得

7/15 7/19 お届け

予約価格 本体 1,880円 (税込 2,030円)

大隅産うなぎ蒲焼 (タレ・山椒付) 155g(1尾)

小麦 (300kcal・食塩相当1.4g / うなぎ蒲焼100g)

3枚
135g



産地指定

レンジ 湯乾 フライパン

253049 冷凍 7月2回 大隅地区養まん漁協

1枚あたり 税641円

うなぎ(養殖): 鹿児島県産

ざる:長さ約20cm 個包装

7月3回 7月3日より本体 200円お得

7/15 7/19 お届け

予約価格 本体 1,780円 (税込 1,922円)

大隅産うなぎ蒲焼カット (タレ・山椒付) 135g(3枚)

小麦 (300kcal・食塩相当1.4g / うなぎ蒲焼100g)

大隅産うなぎの人気の秘密に迫る!

CO-OPのうなぎで、暑い夏を元気に乗り切ろう!

1 生産量日本一の鹿児島県産

うなぎの生産量日本一は鹿児島県。その鹿児島県の約85%を占めるのが大隅地区なんです。大隅地区は地下水が豊富な地域で、ここのかいれいな地下水と温暖な気候で育てています。



2 美味しさの秘訣

新鮮なエサときれいな水が美味しさの理由。漁協では、水温や水質を毎日チェックし、養殖池の環境を整えています。エサも新鮮なものを与えているため、健康なうなぎに育っています。



3 ふっくらの秘訣

焼く&蒸すの2段階調理でふっくら。白炊きした後にしっかり蒸すことでふっくら仕上がります。サイズや状態に合わせて蒸し時間を調整し、1時間に1回はふっくら感を確認。さらに、焼き上げた蒲焼はマチ付きのバックに入れるから、真空状態でもつぶれません。



北大津センター 下里