

宮崎産CO・OP鰻楽うなぎ蒲焼 丑の日予約販売のご案内



冷凍

賞味期限: 製造日より10日

規格 1尾(約130g)・-halfカット1枚(約65g)

予約5%引
価格

本体1,881円 ・ **本体940円**

(参考税込8% 2,031円) ・ (参考税込8% 1,015円)

おすすめの理由

- ①宮崎の14ヶ所ある契約養殖場に限定しているから“出どころが確か”!
- ②コープの検査センターまたは外部へ依頼し「安全性」を確認しています。
- ③たれは不要な添加物は使用せず
醤油とみりんをブレンドしたタレを使用!

ご予約で
店頭本体価格より

5%引!!

ご予約承り期間 7月12日(火)まで

《おいしい温め方》

- (1) フライパンやグリル・オーブンで
パックから取り出し、弱火・中火で温め、柔らかくなったら、タレをかけ更に弱火で温めます。ふっくら香ばしくなったら 出来上がり。
 - (2) 電子レンジで
パックから取り出して皿に移し、ラップをかけて温めて下さい。
- ※ どの方法でも酒(日本酒や料理酒)を小さじ一杯程度振りかけますと、風味よく召し上がっていただけます。お試しください。

アレルギー: 小麦・大豆

お気軽にお申し付けください。

土用の丑の日

お渡し日: ①7月21日(木) ②7月22日(金) ③7月23日(土)

鰻重 霧島湧水鰻(冷凍) 丑の日予約販売のご案内

容器のままレンジで温め、
そのまま食卓にだせます

規格 1食(310g)

(うなぎ蒲焼60g・ご飯250g)
※1尾を半分にしたうなぎ蒲焼を使用しています。

価格 本体1,995円(参考税込8% 2,154円)

おすすめ理由

- ①無投薬で養殖したうなぎと、佐賀県産の特別栽培米「夢しずく」を使ったふっくらした鰻重です。味つけしたたれご飯にしています。
- ②食べたい時に電子レンジで温めるだけで本格的な鰻重を簡単に楽しめます。



(調理例)

レンジ

【予約受付】山田水産

添付のタレを外し
容器のままレンジで
調理できます

鰻重 霧島湧水鰻



タレ・山椒付

うなぎ蒲焼60g・
ご飯250g

1尾を半分にカットした鰻蒲焼を使用しています

ご予約承り期間
7月12日(火)まで

製造地/佐賀。うなぎ・米/日本

アレルギー:小麦

お気軽にお申し付けください。

土用の丑の日

お渡し日: ①7月21日(木) ②7月22日(金) ③7月23日(土)