

ご予約特典

ポイント

5倍

期間中に
予約すると

一部対象外の商品が
ございます。



※写真は全てイメージです。

7月30日は
土用丑の日

霧島山水系の清らかな
地下水を使用し、
鰻師により大切に育てられた
鹿児島県大隅産うなぎ。
たれつけと焼きを4回繰り返し返す
こだわりの焼き工程で
ふっくらとした食感に仕上げました。

鹿児島
大隅産



うなぎ

お渡し日

7月28日(金)・29日(土)・30日(日)

ご予約承り期間

6月17日(土)〜7月18日(火)

ご予約
承り中

抗生物質などの薬は使わず
無投薬で育てました



鰻師の
岡田清一郎さんと
ご家族



グリーン・プログラム商品は、
動物用医薬品または飼料添加物の
使用を削減した商品です。

鹿児島・大隅産うなぎ蒲焼(長焼)

タレ・山椒付

アレルギー
小麦

1尾
(約190g)

本体 **2,880円**

参考税込 **3,110円**

冷凍

2尾
(約130g)

本体 **2,380円**

参考税込 **2,570円**

冷凍

消費期限:製造日より10日

安全で
確かな品質を
お届けします!



安心してご利用いただける
ように、ユーコープ商品検査
センターで、微生物などの
検査を毎年行なっています。

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」を使った鰻重です。
添付のタレを外し容器のままレンジで
調理できます。



アレルギー
小麦



3 鰻重 霧島湧水鰻

1食(310g) タレ・山椒付 冷凍
うなぎ蒲焼60g 本体 **2,180円**
ご飯250g 参考税込 **2,354円**

製造地:佐賀 うなぎ・米:日本



1尾を半分に
カットしたうなぎを
使用しています。
※部位は指定
できません。

使いたいときにさっと使える
便利な一品です。



しじみ汁に!

4 co-op 宍道湖産

大和しじみ 本体 **350円**
180g 参考税込 **378円**

製造地:島根 しじみ:日本

ご予約特典:ポイント5倍対象外

~いつまでも"うなぎ"を食べられるように~
うなぎぼきん

募金へのご協力を
お願いします

募金期間
募金方法

6月28日(水)~8月1日(火)
直接サービスカウンターへお持ちください。
ポイントの募金は100ポイント単位でできます。

ニホンウナギの稚魚を育てる研究を応援します。
お寄せいただいた募金は、国立研究開発法人水産研究・教育機構が
行っているシラスウナギの量産化に向けた研究に役立てられます。
2022年は皆さまのご協力が146万3,457円の支援につながりました。