

徳島県産養殖解凍

# 清流うなぎ蒲焼

2026

ご予約  
承ります

徳島県那賀川水系のきれいな水で育てたうなぎを  
外はカリッと中はフワッと焼き上げました。  
召し上がる時は、お酒を加えて、蒸し焼きにするの  
がポイント。ふつくら柔らかくなります。

7月26日(日) 土用の丑の日

# うなぎ

① 1尾(中サイズ) **2,280円** 本体  
約28センチ 約130g 税込 2462.40円

② 1尾(大サイズ) **2,580円** 本体  
約31センチ 約160g 税込 2786.40円

③ 2尾(大サイズ) **5,080円** 本体  
約31センチ 約160g 税込 5486.40円



国内産養殖(川口水産)

④ 冷凍きざみうなぎの蒲焼 **880円** 本体  
ひつまぶしやお茶漬けでどうぞ

50g×2パック 税込 950.40円



⑤ うなぎづくしのセットに当店人気の手作りだし巻き玉子を添えました



だし巻きたまご  
うなぎにぎり  
うなぎ玉巻  
うなぎ押し寿司

中国うなぎ使用

うなぎ寿司盛合せ **1,580円** 本体  
1パック 税込 1706.40円

⑥ 自慢の清流鰻を一尾使用した人気のうな重



徳島県産養殖清流うなぎ使用

うな重 **2,980円** 本体  
1パック 税込 3,218.40円

⑦ 清流鰻1/2尾分と人気のだし巻き玉子が一緒に楽しめます



徳島県産養殖清流うなぎ使用

店内手焼き **うな重 1,880円** 本体  
だし巻き玉子入 1パック 税込 2030.40円

⑧ 鰻が苦手な方にはこちら! 器いっぱい牛カルビを敷き詰めました。お子様にもどうぞ!



アンガス牛使用

**牛カルビ焼肉重 980円** 本体  
1パック 税込 1058.40円

⑨ 風味豊かなダシが自慢の店内手作りだし巻き玉子



店内手焼き **だし巻き玉子 390円** 本体  
1本 税込 421.20円

◆ご予約はサービスカウンターへ

◆営業時間 9:30~21:00



コープ北島

☎ 0120-30-4333  
088-698-6969

コープ住吉

☎ 0120-19-3938  
088-611-3939

ご予約締切日

**7/21(火)**

## 土用の丑の日 ご予約注文書

ご予約期間  
7/21(火)  
まで

ご予約用紙のコピーをお渡しいたします。お受け取りの際にお持ちくださいますようお願い致します。

お名前 様	連絡がつくお電話番号
組合員コード	( ) -

商品 お渡し日 (いずれかに○を)	7/25(土)	7/26(日)	ご来店時間 (いずれかに○を)	①開店～13時	②13時～17時
				③17時～閉店	

商品名				ご予約価格	数量	小計(税抜)
①	清流うなぎ蒲焼	中サイズ	1尾	¥2,280		
②	清流うなぎ蒲焼	大サイズ	1尾	¥2,580		
③	清流うなぎ蒲焼	大サイズ	2尾	¥5,080		
④	冷凍きざみうなぎの蒲焼		50g×2P	¥880		
⑤	うなぎ寿司盛合せ		1パック	¥1,580		
⑥	徳島県産うなぎ使用 うな重		1パック	¥2,980		
⑦	徳島県産うなぎ使用 うな重(だし巻き玉子入)		1パック	¥1,880		
⑧	アンガス牛使用 牛カルビ焼肉重		1パック	¥980		
⑨	店内手焼き だし巻き玉子		1本	¥390		
合計						

◆清流うなぎ蒲焼 大 を3尾以上ご購入においては「1尾当り 税抜き価格2,540円」となります。

◆お申し込み時にお支払いをお願いします。表示価格は本体価格です。お支払いは消費税がかかります。

◆こちらのご予約は 5%引クーポン券・5%バックアップデー対象外商品です。

◆①～③の商品は、冷凍でのお渡しも可能です。ご予約時にお申し付けください。

## 生協使用欄

ご予約承り日

受付店舗 コープ

月 日

担当者



予告

7/16(木)は冷凍食品厳選20品

40%引