

生協はどなたでも加入して利用できるメンバー(組合員)のお店です。



静岡県産 鹿児島県産 うなぎ蒲焼き 「おいしさのワケ」

静岡県産 専門店のような 本格派の美味しさ



- ①自然に近い環境でストレスなく生育
- ②甘みを抑えて薄味に仕上げた焼きだれ
- ③うなぎ本来の風味をいかして焼き上げ

めぐみ野静岡県産 うなぎ蒲焼き (長焼き) <約120g 1尾> (税込価格2,678円) **本体価格 2,480円**

鹿児島県産 無投薬養殖で 安心・安全



- ①霧島山系の豊富な地下水を用いて生育
- ②木樽で3年熟成醤油仕込みのたれ使用
- ③丁寧な4度焼きでふっくら香ばしく

めぐみ野鹿児島県産 うなぎ蒲焼き (長焼き) <約120g 1尾> (税込価格2,138円) **本体価格 1,980円**

7月24日(水)は 土用の丑

暑気ばらい

土用の丑の日には「う」のつくものを食べて、無病息災を願います。うなぎを食べる習慣は、江戸時代に蘭学者で発明家の平賀源内により広まったといわれます。

お手頃価格のうなぎも取り揃え

- 原産国:中国 うなぎ蒲焼き(串) (約100g 1串) **498円** (税込価格537円)
- 原産国:中国 うなぎ蒲焼き(長焼き) (約160g 1尾) **1,280円** (税込価格1,382円)

うなぎの美味しい食べ方

フライパンで温める場合

- ①ホイルを敷いてうなぎをのせ、料理酒をふりかけます
- ②ふたをして弱火で2~3分蒸し焼きに

23分調理 CO-OP 商品

スルッとほがれて ストレスフリー!

SSB さんしょうの粉 (8g 1点) **328円** (税込価格354円)



うなぎ重



めぐみ野 鹿児島県産 うなぎ使用 うなぎ重(1パック) **1,780円** (税込価格1,922円)

中国産ジャポニカ種 使用のうなぎ重(1パック) **980円** (税込価格1,058円)

牛たん重(1パック) **580円** (税込価格626円)

土用しじみ



「腹薬」と呼ばれるほど 身が肥えて栄養たっぷり

めぐみ野 旨味と栄養をたっぷり蓄えたしじみです。めぐみ野青森県十三湖産 活しじみ (約200g 1パック) **280円** (税込価格302円)

古今東北 青森県十三湖産 そのまま使える 大和しじみ(1パック) **380円** (税込価格410円)

うなぎと一緒にもう1品

- 冷し茶わんむし (4コ入 1点) **278円** (税込価格300円)
- 岩下の新生姜 ポリウムパック (1点) **288円** (税込価格311円)
- 会津天竺 老舗味噌屋のみそ漬 (1点) **268円** (税込価格289円)
- 味付けもずく (三杯酢・黒酢) (各1パック) **128円** (税込価格各138円)

お肉好きの方にはこちら!

土用の牛

- 北海道産 めぐみ野大沼牛肩 ロースカット ステーキ(100g当り) **398円** (税込価格429円)
- 北海道産 めぐみ野大沼牛バラ切り落とし(焼肉用) (約225g 1パック) (50g当り 約570円) (6%税込 約615円) **1,280円** (税込価格1,382円)