



ふんわりとした
良質のうなぎです

宮崎県産
国産うなぎ
長蒲焼
(140g 1尾)

本体価格 **2,280円**
(税込価格2,462円)

宮崎県産
国産うなぎ
串蒲焼(100g 1串)

本体価格 **1,680円**
(税込価格1,814円)

お手頃価格のうなぎも取り揃え



中国産
うなぎ長蒲焼
(250g 1尾) 本体価格 **1,280円**
(税込価格1,382円)

中国産
うなぎ長蒲焼
(特大)
(330g 1尾) 本体価格 **1,680円**
(税込価格1,814円)



中国産
うなぎ
串蒲焼
(90g 1串) 本体価格 **499円**
(税込価格538円)



三陸産
あなご蒲焼(1パック) 本体価格 **450円**
(税込価格486円)

うなぎの**美味しい**食べ方

フライパンで
温める場合

ひと手間で/ こんがりおいしく!
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℃限定
CO-OP
商品



スルツとはがれて
ストレスフリー!

レンジで
温める場合

簡単に/ ふんわりおいしく!
①うなぎを皿に移し、水または料理酒を2~3滴たらしめます
②ラップをして、500~600Wで1~2分温めます



S&B
さんしょうの粉
(8g 1点) 本体価格 **328円**
(税込価格354円)

暑気ばらい
コープのうなぎで

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。

うなぎ重

「めぐみ野うなぎ」を
うなぎ重でどうぞ

惣菜
めぐみ野
鹿児島県産うなぎ使用
うなぎ重(1パック) 本体価格 **1,780円**
(税込価格1,922円)
※A&COOP松島店は代替品になります。

惣菜
中国産ジャポニカ種
使用のうなぎ重(1パック) 本体価格 **980円**
(税込価格1,058円)
※A&COOP松島店は代替品になります。

惣菜
牛たん重(1パック) 本体価格 **580円**
(税込価格626円)
※A&COOP松島店は代替品になります。

寿司
生寿司盛合せ(栄)(1パック)
※生寿司は内容が変更になる場合がございます。
・鰻太巻寿司
・うなぎまぶし飯&
牛カルビ
焼肉飯
(各1パック) 本体価格 **980円**
(税込価格各1,058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



色・艶・味が良い
十三湖産です
青森県産
しじみ貝
(100g当り) 本体価格 **138円**
(税込価格149円)

うなぎと一緒に
もう1品
CO-OP
商品
コープ
冷し
茶わんむし
4コ入(1点) 本体価格 **278円**
(税込価格300円)

岩下
岩下の新生姜
ポリウムパック
(1点) 本体価格 **288円**
(税込価格311円)

会津屋
老舗味噌屋の
みそ漬
(1点) 本体価格 **268円**
(税込価格289円)
吉野
味もすく
(3個入
1パック) 本体価格 **118円**
(税込価格127円)

土用の牛

宮城県産
和牛バラカルビ
和牛モモステーキ
(各100g当り) 本体価格 **598円**
(税込価格各645円)

7/24水限り
国内産
豚バラ味付
焼肉用(蒲焼)
(100g当り) 本体価格 **228円**
(税込価格246円)
日本ハム
蒲焼鶏(1パック) 本体価格 **298円**
(税込価格321円)