

● おおさがパルコープ



金串を打って炭火焼きにすることで表面はサクッと中はふっくら仕上がります。

※写真は全てイメージです。

川口水産のうなぎの蒲焼

パルコープとは30年以上のおつきあい

毎年、多くの組合員さんや職員が訪問し、作業工程や味を確かめ合い、歴史を積み重ねてきているうなぎです。

川口水産 川口社長



泥臭さのない
美味しいうなぎ

有田川地下水を使い、うなぎ特有の泥くさを流し、食味検査に合格した鰻だけを加工しています。



たれへのこだわり

1回目は、身に味がしみこみやすいたれを使用し、2回目、3回目は「照り」「つや」を出すためのたれを使い分けて焼き上げています。

小骨まで焼ききる白焼き

タレをつける前の白焼きは、腹身の部分を皮身の2倍の時間をかけて焼き上げています。

ご予約承り中

ご予約承り期間:2017年7月17日(月・祝)まで

お渡し日:7月22日(土)・23日(日)・24日(月)・25日(火)

①～⑥の商品はうなぎ1尾につきタレ2袋 お付けします。

①、②、③ 店頭での販売価格が異なります。

※①～⑥の商品全て、消費期限:お渡し日を含め3日間
保存方法:冷蔵10℃以下

※⑦～⑨、⑬の商品全て、消費期限:お渡し日当日
保存方法:冷暗所

※①～⑤、⑦～⑫の主な産地:宮崎県、徳島県産、他
天候やうなぎの成育状況に応じて、その日の一番良い産地のうなぎを加工しています。

惣菜

予約限定 ※お渡しは11時以降となります。ご了承ください。

① 川口水産 うなぎ蒲焼(大)

(養殖・解凍) 1尾・約160g
本体 1,580円 税込 1,706円

② 川口水産 うなぎ蒲焼(特大)

(養殖・解凍) 1尾・約190g
本体 1,980円 税込 2,138円

予約限定 ハルコープ全店で400バック

③ 川口水産 うなぎ蒲焼(小)

(養殖・解凍) 2尾×約110g
本体 2,400円 税込 2,592円

予約限定 ハルコープ全店で100バック

④ 川口水産 うなぎ蒲焼(超特大)

(養殖・解凍) 1尾・約270g
本体 2,680円 税込 2,894円

⑤ 川口水産 うなぎ白焼き(大)

(養殖・解凍) 1尾・約150g
本体 1,580円 税込 1,706円



白焼きの美味しい食べ方
1.わさび醤油につけて
素材の旨みを引き出す
定番の調味料、
あっさり味に。
2.ゆずこしょうをのせて
白焼きの旨みを
柚子胡椒の塩気が味を
引き締めます。



土用丑の日くらいは、贅沢に1尾食べたい方におすすめです。
レンジで温めていただけるように容器もレンジ対応へ見直しを致しました。
⑦ 特盛うなぎ 本体 2,180円 税込 2,354円
川口水産のうなぎ(大)を1尾使用しています。
(ごはん300g)



⑧ 並盛うなぎ重
(本体 1,680円 税込 1,814円)
川口水産のうなぎ(大)を3/4尾使用しています。
(ごはん200g)



⑨ 家族でひつまぐし
(本体 3,980円 税込 4,298円)
川口水産のうなぎ(小)を2尾使用しています。
(ごはん700g)



⑩ 大きなうなぎ玉巻き(1/2尾入り)
(本体 1,280円 税込 1,382円)
川口水産の美味しい国産うなぎ(小)半身と大きな玉子で巻きました。半切りのきゅうりがお口の中をさっぱりさせます。
●消費期限:お渡し日当日 ●保存方法:18度以下

⑪ うなぎ姿棒寿司
(本体 2,480円 税込 2,678円)
金ゴマ舍利にさわやかな風味の大葉を挟み込み、うなぎ(大)1尾で棒寿司に致しました。
●消費期限:お渡し日当日 ●保存方法:18度以下



⑫ 大きなう巻き(1パック)
(本体 2,300円 税込 2,484円)
川口水産のうなぎを1尾使用しています。
●消費期限:お渡し日翌日 ●保存方法:冷蔵