

土用の丑

7月19日(土)

国産

うなぎ蒲焼

鹿児島県産うなぎ

安心して食べていただけるように産地を厳選し、品質・調理方法に徹底的にこだわりました。

1 原料原産地 鹿児島県
うなぎ蒲焼 ジャンボサイズ 2,180円
1尾 約200g (税込2,354円)

2 原料原産地 鹿児島県
うなぎ蒲焼 ジャンボサイズ 4,300円
2尾 約200g×2 (税込4,644円)

3 原料原産地 鹿児島県
うなぎ蒲焼 大サイズ 1,780円
1尾 約140g (税込1,922円)

4 原料原産地 鹿児島県
うなぎ蒲焼 大サイズ 3,500円
2尾 約140g×2 (税込3,780円)

5 愛知県三河湾から奈良に「活け」のまま直送し、さばきから焼きまで地元、奈良で丹精込めて仕上げました。
原料原産地 愛知県
活うなぎ蒲焼 中サイズ 2,980円
1尾 約120g (税込3,218円)

今年の土用も
うなぎで
決まり!



写真はイメージです

◆ご予約締切日
7月13日(日)

※ご予約の際、お受取り希望日をご記入ください。

◆商品のお受取り日 土用の丑当日
7月18日(金)または7月19日(土)

※商品をご希望日の10時~19時にお受取りをお願いいたします。
※裏面のご予約承り書にご記入の上、代金を添えてサービスコーナーまでお申し付けください。

ならコーポ



CO・OPくっつかないホイルを使った うなぎ蒲焼の温め方



- ① フライパンにCO・OPくっつかないホイルを敷きます。
- ② うなぎ蒲焼をのせ、料理酒を小さじ2杯ふりかけ弱火で3分蒸します。
- ③ キレイに仕上がりに、後片付けも簡単です！



おすすめレシピ動画

DELISH KITCHEN

料理イメージ写真下の
2次元コードから
レシピ動画をご覧ください。

※通信費が発生します。
※機種によっては、読み込めない場合があります



写真はイメージです



ご予約承り書 お手数ですが、下記の太ワク内をご記入ください。

組合員様控え

注文番号	品名	価格	数量	備考
1	原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼 ジャンボサイズ 1尾 約200g	本体価格 2,180 円 (税込2,354円)		
2	原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼 ジャンボサイズ 2尾 約200g×2	本体価格 4,300 円 (税込4,644円)		
3	原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼 大サイズ 1尾 約140g	本体価格 1,780 円 (税込1,922円)		
4	原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼 大サイズ 2尾 約140g×2	本体価格 3,500 円 (税込3,780円)		
5	原料原産地 愛知県 活うなぎ蒲焼 中サイズ 1尾 約120g	本体価格 2,980 円 (税込3,218円)		
お預かり合計		点	本体 価格	円

お名前	
受付日	
受付店	
受注番号	

お受取り希望日 (どちらかを○でかこんでください)	
7/18(金)	7/19(土) 土用の丑当日

※ご予約店舗でのお受取りです。
※商品はご希望日の10時～19時にお受取りをお願いいたします。
※受付期間終了後の取り消し・変更等はできません。
※不良品以外のご返品はご容赦ください。
※原料事情により、内容等を変更する場合があります。
※表示の税込価格は参考価格です。精算時はご予約本体価格の合計に対しての課税となります。
※お受取りの際、ご予約承り書「組合員様控え」をご持参ください。
※ご予約の際、ならっぴカード(組合員証)をお持ちください。



2025

キリトリ線

店舗控え

注文番号	品名	価格	数量	入力コード
1	原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼 ジャンボサイズ 1尾 約200g	本体価格 2,180 円(税込2,354円)		3121
2	原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼 ジャンボサイズ 2尾 約200g×2	本体価格 4,300 円(税込4,644円)		3122
3	原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼 大サイズ 1尾 約140g	本体価格 1,780 円(税込1,922円)		3123
4	原料原産地 鹿児島県 うなぎ蒲焼 大サイズ 2尾 約140g×2	本体価格 3,500 円(税込3,780円)		3124
5	原料原産地 愛知県 活うなぎ蒲焼 中サイズ 1尾 約120g	本体価格 2,980 円(税込3,218円)		3125
お預かり合計		点	本体 価格	円

備考欄
受付No.

組合員番号	
お名前	
TEL	日中連絡がつく電話番号を必ずご記入ください () -

承り日	/
係	
受付店	

お受取り希望日 (どちらかを○でかこんでください)	
7/18(金)	7/19(土) 土用の丑当日