

うなぎ

提携した養殖場で稚魚から成鰻まで、霧島山系の地下天然水を使用して育てた鰻のことを、【生粋うなぎ】と銘打っております。味と品質の良さを誇る鹿児島県産の鰻をぜひお召し上がりください。

※写真は全てイメージです。

7/19(土)は土用の丑の日

こだわりぬいた美味しさで、至福のひとつときを。

安心安全 Aコープのこだわり

うなぎ重

※写真は全てイメージです。 ※お惣菜はかわち店は除きます。

鹿児島県産 生粋うなぎ蒲焼重 (1尾) 1パック

本体価格 **2,800円** (税込3,024円)

うなぎいっぱいご飯 1パック

本体価格 **555円** (税込600円)

7/19(土)限り

7/18(金)・19(土)2日間限り

鹿児島県産 土用生粋うなぎ蒲焼(養殖・解凍)

1尾 約240g

本体価格 **3,280円** (税込3,543円)

1尾 約160g

本体価格 **2,480円** (税込2,679円)

鹿児島県産 土用生粋うなぎ蒲焼 ハーフカット(養殖・解凍)

1尾

本体価格 **1,280円** (税込1,383円)

鹿児島県産 豊前小倉流 手焼き串打ち 炭火焼きウナギ蒲焼

1尾

本体価格 **3,980円** (税込4,299円)

※かわち店は除きます。

7/18(金)▶21(木)4日間限り

一正蒲鉾 うなる美味しさ うな次郎

1尾タイプ 110g

本体価格 **459円** (税込496円)

7/18(金)・19(土)2日間限り

※写真は全てイメージです。 ※かわち店は除きます。

Aコープのおすすめ 生粋うなぎ握り寿司

5カン

本体価格 **1,080円** (税込1,167円)

Aコープのおすすめ 生粋うなぎちらし寿司

1人前

本体価格 **1,680円** (税込1,815円)

玉屋 生粋うなぎ中巻

8カン

本体価格 **1,280円** (税込1,383円)

牛の日

牛の日焼肉

※写真は全てイメージです。

7/19(土)限り

広島県産 地産地消 ひろしま牛ウデ各種

レジにて表示価格(本体価格)より **4割引**

売切れご免!!

7/19(土)限り

広島県産 地産地消 お米がーくバラ味付け蒲焼用

健康味鶏 もも味付け蒲焼用 各1パック

本体価格 各 **399円** (税込各431円)

7/18(金)▶21(木)4日間限り

調味食品 劇味 焼肉のたれ ●初代 ●二代目

各320g

本体価格 各 **359円** (税込各388円)

土用しじみ

※写真はイメージです。

7/18(金)・19(土)2日間限り

産地は商品に記載 土用しじみ

100g当り

本体価格 **159円** (税込172円)

7/18(金)▶21(木)4日間限り

永谷園 松茸の味 お吸いもの 4袋

ますやみそ 即席カップ赤だし

1パック

本体価格 各 **109円** (税込各118円)

7/18(金)・19(土)2日間限り

デザート

あわしま堂 土用餅

●こしあん ●こしあん・黄粉 各4個

本体価格 各 **199円** (税込各215円)

7/19(土)限り

広島県産食品 だし 玉子焼

1本

本体価格 **199円** (税込215円)

7/18(金)▶21(木)4日間限り

備後漬物 奈良漬 ●きざみ瓜 ●きゅうり

各135g

本体価格 各 **399円** (税込各431円)

7/18(金)・19(土)2日間限り

エコープ 純米料理酒 1000ml

本体価格 **279円** (税込302円)

うなぎの温め方

うなぎに「純米料理酒」をかけて温めるとふっくら美味しく!

ポイント① 大さじ2

うなぎは皮の面を下にしてフライパンに入れ、酒大さじ2を入れる。

ポイント② 弱火で!

ふたをして酒がなくなるまで弱火で蒸し焼きにする。

7/18(金)・24(木)7日間限り

白米ハム 蒲焼鶏スライス

103g

本体価格 **269円** (税込291円)