

2018年
12月5日

今週のおすすすめ情報

迎春

「ウロコ」を除去、
食べやすい「天然ぶり」切身
脂のった大型ブリは、水揚げ後に
鮮度の良い状態で処理して冷凍庫で保管。
美味しさをキープして組合員さん
にお届けしています。

1 凍

天然ぶり切身(徳用) 640g(8切) **1,080円(1,166円)**
640g(8切)
12月2日 1,280円
東シナ海・山陰沖で漁獲される天然ブリを原料に使用し、厚切りにカット。

すき焼き

100g当たり **495円**

4 凍

前週12月3回は、200gを1,380円
で企画しました。
イサミ/肩ロースを約2mmの厚さにスライ
ス。お得な2個組企画。
おかやまコープ 岡山産
おかやま牛肩ロースうす切り2個組
400g×2 **1,980円(2,138円)**

飼料の中に含まれているとう
もろこしは、収穫後の農業を
使用せず、遺伝子組替でない
ものを使用。飼料に大麦も加
え、おいしく安全・安心な
牛肉に仕上げました。

5 凍

イサミ/国産黒毛和牛のうまみ
たっぷりなモモ肉を、すき焼き
用にスライスしました。
国産
国産黒毛和牛すき焼用モモ
320g **1,980円(2,138円)**

程よい脂がのったブリを、調味液に一晩漬け込むことで、
焼き上げ後のソフトな食感を実現。
凍ったままフライパンで焼くだけで美味しくお召上がりいただけます。

8切
100円/切

2 凍 **240g(8切)**
ブリ(国産)、しょう油(国産)、砂糖(国産)
シーサット
天然ぶり照焼用(徳用) **480g(8切)**
480g(8切) **798円(861円)**
11月4日 1,180円

4切
125円/切

3 凍 **240g(4切)**
ブリ(国産)、しょう油(国産)、砂糖(国産)
シーサット
天然ぶり照焼用 **240g(4切)**
240g(4切) **498円(537円)**
11月3日 598円

海老



原料に使用するエビは、池に入れる
エビの数を少なくし、天然に近い形
で養殖。抗生物質の投与は一切あり
ません。池上揚げ、氷を使用、
冷やしこみを行い、工場へ搬入するの
その後も低温で養育処理するので
鮮度が良く「フリブリ」とした
食感が味わえます。

6 凍

フィリピン又はベトナム産のブ
ラックタイガーを頭付きでお届
け。1尾約16cm。
フィリピン又はベトナム(養殖)
有頭ブラックタイガー
212g(8尾) **980円(1,058円)**



1尾約16cm