

ご予約
承り期間

7/20(月)まで

商品
お渡し期間

7/23(火)・24(水)

※④牛ステーキ用、⑤牛・豚焼肉セットは、7/13(土)までとなります。

ご予約は
お早めに

◎掲載商品の価格表記はご予約本体価格と消費税を含むご予約参考税込価格です。[参考税込]とは、商品1個をレジで精算したときの支払い額となります。
◎掲載写真はイメージです。実際の商品の内容・盛り付けは、写真と異なる場合がございますので予めご了承ください。
◎商品お引き替えの際は必ずお客様控えをお持ちください。◎お客様の氏名・電話番号は個人情報保護法に基づき商品の受け渡し時のみに使用いたします。
◎ご記入いただいた注文書はお近くの店舗スタッフにお渡し下さい。

ご予約注文書

※お客様は、赤い太枠内 をご記入ください。商品の引き替えの際は、この注文書を店舗スタッフにお渡しください。

〈お客様控え〉

受付日 月 日 ※ は店舗記入欄

番 号	商 品 名	ご予約価格	数 量	小 計
①	宮崎県産原料 日向霧島うなぎ蒲焼(養殖) 大型サイズ 約200g/1尾	本体価格 2,990円 (参考税込 3,229円)		
②	宮崎県産原料 日向霧島うなぎ蒲焼(養殖) 約140g/1尾	本体価格 2,590円 (参考税込 2,797円)		
③	宮崎県産原料 日向霧島うなぎ蒲焼重 1人前 1パック	本体価格 2,686円 (参考税込 2,900円)		
④	信州産信州アルプス牛 牛ロース肉ステーキ用(1枚) 約200g 1パック	本体価格 1,680円 (参考税込 1,814円)		
⑤	国産 牛・豚焼肉セット(牛もも・豚肩ロース) 約400g 1パック	本体価格 1,680円 (参考税込 1,814円)		
⑥	宮崎県産原料 信州産 日向霧島うなぎまぶしと信州アルプス牛めし重 2~3人前 1パック	本体価格 2,500円 (参考税込 2,700円)		
⑦	信州産 信州アルプス牛の牛めし重 1人前 1パック	本体価格 908円 (参考税込 980円)		
⑧	信州産 信州アルプス牛の太巻寿司 1本 1パック	本体価格 908円 (参考税込 980円)		
お名前			合計数量	合計金額
お電話番号			ご予約店舗	
お渡し日時(いずれかに○をしてください)		午前 ・ 午後	受付担当者	領収済印
7/23(火)・24(水)		時頃		

----- 切り取らずにお持ちください -----

〈お店控え〉

受付日 月 日 ※ は店舗記入欄

番 号	商 品 名	ご予約価格	数 量	小 計
①	宮崎県産原料 日向霧島うなぎ蒲焼(養殖) 大型サイズ 約200g/1尾	本体価格 2,990円 (参考税込 3,229円)		
②	宮崎県産原料 日向霧島うなぎ蒲焼(養殖) 約140g/1尾	本体価格 2,590円 (参考税込 2,797円)		
③	宮崎県産原料 日向霧島うなぎ蒲焼重 1人前 1パック	本体価格 2,686円 (参考税込 2,900円)		
④	信州産信州アルプス牛 牛ロース肉ステーキ用(1枚) 約200g 1パック	本体価格 1,680円 (参考税込 1,814円)		
⑤	国産 牛・豚焼肉セット(牛もも・豚肩ロース) 約400g 1パック	本体価格 1,680円 (参考税込 1,814円)		
⑥	宮崎県産原料 信州産 日向霧島うなぎまぶしと信州アルプス牛めし重 2~3人前 1パック	本体価格 2,500円 (参考税込 2,700円)		
⑦	信州産 信州アルプス牛の牛めし重 1人前 1パック	本体価格 908円 (参考税込 980円)		
⑧	信州産 信州アルプス牛の太巻寿司 1本 1パック	本体価格 908円 (参考税込 980円)		
お名前			合計数量	合計金額
お電話番号			ご予約店舗	
お渡し日時(いずれかに○をしてください)		午前 ・ 午後	受付担当者	領収済印
7/23(火)・24(水)		時頃		



A・コープの

暖

ご予約
承り中

LINE 限定商品の
ご予約は
こちらから→



7月24日(水)は
土用の丑

国産原料にこだわり良質な厳選された素材。
A・コープのうなぎをお召し上がりください。

A・コープ友の会会員様限定！
ご予約商品に限り
友の会特別ポイント
プレゼント！
ご予約承り期間 7/20(土)まで
※お肉のご予約は7/13(土)までとなります。

こだわり抜いた
厳選素材！

信州産お肉は
A・コープのこだわり！



7/24(水) A・コープ友の会
ポイント 3 倍 サービスデー
開催

お酒類は基本ポイントとなります

最終ページの予約注文書にてご注文ください。 ※掲載写真はイメージです。実際の商品の内容・盛り付けは、写真と異なる場合がございますので予めご了承ください。

こだわり抜いた
厳選素材!

当店一押し

1

宮崎県産原料
日向霧島うなぎ
蒲焼(養殖)
大型サイズ 約200g 1尾



ご予約に限り
300
ポイント!

ご予約
本体価格 **2,990円**
ご予約参考税込 **3,229円**

土庫

五

の目

信州和牛の美味しさを受け継ぐ 信州アルプス牛

和牛の肉質“霜降り”の良いところと、乳用牛の短期間で大きくなる性質を掛け合わせるにより、
和牛に近い値頃感のあるおいしい牛肉に仕上げられています。

信州産お肉は
A・コープの
こだわり!

ご予約に限り
200
ポイント!

4

信州産信州アルプス牛
牛ロース肉ステーキ用
(1枚) 約200g 1パック

ご予約承り期間
7/13(土)
まで

信州産の
牛肉を
食べよう!

ご予約
本体価格 **1,680円**
ご予約参考税込 **1,814円**

ご予約に限り
200
ポイント!

じっくりと焼き上げを行い、
うなぎ本来の味を引き出しました。

2

宮崎県産原料
日向霧島うなぎ
蒲焼(養殖)
約140g 1尾



ご予約
本体価格 **2,590円**
ご予約参考税込 **2,797円**

3

宮崎県産原料
日向霧島うなぎ蒲焼重
1人前 1パック

霧島・高千穂山系からの豊富な地下水と温暖な
気候が育てたうなぎをじっくりと焼き上げ、うなぎの
だしがしみ込んだご飯の上に乘せました。

ご予約
本体価格 **2,686円**
ご予約参考税込 **2,900円**

ご予約に限り
250
ポイント!

ご予約に限り
200
ポイント!

5

国産
牛・豚焼肉セット
(牛もも・豚肩ロース)
約400g 1パック

ご予約承り期間
7/13(土)
まで

ご予約
本体価格 **1,680円**
ご予約参考税込 **1,814円**

日向霧島うなぎ

九州産の良質なうなぎを厳選し、
霧島・高千穂の自然と
豊富な地下水で育てました。
国産原料にこだわり、
お客様にとっても評判の良いうなぎです。
A・コープが10年以上こだわり続け
おすすめのうなぎです。

味の違いは水の違い!

宮崎県の霧島・高千穂山系から湧き出る
豊富な地下水を、うなぎの養殖に使用しています。

きれいな水



温暖な気候



A・コープのうなぎへのこだわり!

その① 10年以上変わらずにこだわり続けたわけ
宮崎県の霧島・高千穂山系の豊かな自然と温かい気候
で育てられた良質な活うなぎです。
その② うま味きわだつこだわりのタレ!
タレは丸大豆醤油を主原料に合成着色料を一切使用せず、
うなぎ本来の味を引き立てます。
その③ とても美味しいうなぎ蒲焼きです。
味はもちろん、タレにもこだわり焼き上げ後の「姿」にも
こだわった上質なうなぎです。

6

日向霧島うなぎまぶしと
信州アルプス牛めし重

2~3人前 1パック

ご予約
本体価格 **2,500円**
ご予約参考税込 **2,700円**

ご予約に限り
250
ポイント!

うなぎも牛も
両方食べたい方に!

7

信州産
信州アルプス牛の牛めし重
1人前 1パック

ご予約
本体価格 **908円**
ご予約参考税込 **980円**

ご予約に限り
100
ポイント!

8

信州産
信州アルプス牛の
太巻寿司
1本
1パック

じっくり煮込んですき焼風に仕上げた
信州アルプス牛をたっぷり入れた
太巻寿司です。

ご予約
本体価格 **908円**
ご予約参考税込 **980円**

ご予約に限り
100
ポイント!

※掲載写真はイメージです。実際の商品の内容・盛り付けは、写真と多少異なる場合がございますので予めご了承ください。