

なちゅらる

生活協同組合 **ナチュラルコ-プヨコハマ**
 商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル
 お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120(558)380

TEL 045(895)2525
 FAX 045(895)2331

注文書提出日	4/ 4	5	6	7	8
定例企画配達日	4/ 11	12	13	14	15
特別企画配達日	4/ 18	19	20	21	22

ホームページ、FAX専用紙でのご注文

<https://www.naturalcoop.jp/> **045(895)2331**
 注文書提出日の翌朝 9:00まで受付、また提出日より事前にご注文いただけます
 ご利用登録も上記アドレスから



まぐろ問屋 マストミの まぐろ

まぐろのこだわり

冷凍まぐろは特に保存が難しい魚です。一匹ごとに色・鮮度・脂ののり具合が異なり、部位によっても味が変わる為、魚の見立て、冷凍での販売・加工が非常に難しいものとされています。マストミでは、二匹ずつサンプルを取り、品質チェック選別を行い、加工時の品温管理等、長年に渡って培われてきた数々の技術によって、鮮度・美味しさ・品質を損なわないようにしています。

調味料について

マストミは主原料まぐろだけでなく、調味料は国産使用を基本としています。こだわりの調味料を、絶妙なバランスでブレンドすることにより、それぞれの素材の旨みを引き出し、つづがそれぞれまぐろとの調和を保ち、格別な丼にしてくれます。

※徳用つづつまぐろ丼セット盛り付け例

3つのこだわり

- ①選別したメバチマグロ100%**
赤色が特長「天然のメバチマグロ」を100%使用しています。しかも、資源にも優しい「延縄漁の船凍原料」にこだわり、そこから鮮度・色の良いものだけを丁寧に選別していきます。
- ②粒を残し、スジをとる**
一般的なネギトロのように、まぐろをペースト状にしまうと、まぐろの食感がなくなってしまいます。味わいととも食感も楽しめるように、身(粒)を残す独自の製法にこだわり食感を悪くするまぐろの強いスジは丁寧に除去しています。
- ③HACCP(ハセップ)を取得し、衛生管理を強化**
良質な素材を使った味の追求とともに衛生管理も追求し、生食用の認定を受けています。

特価
294
まぐろ丼の具セット3人前
 3種
 通常税込1,134円を
980円 税込1,058円

特価
295
徳用つづつまぐろ丼セット
 50g×4、タレ20g×4
 通常税込1,188円を
1,000円 税込1,080円

特価
291
メバチマグロ短冊
 100g
 通常税込583円を
515円 税込556円

特価
292
天然南マグロ切り落としスライス(中トロ)
 70g
 通常税込1,188円を
1,000円 税込1,080円

お家でイタリアン

エキストラバージンオリーブオイルとバルサミコ酢を合わせたドレッシングや、有機ホールトマト缶でパスタアラビアータなど、調味料を活用すれば家庭で簡単にイタリアン料理が楽しめます。



特価
518
有機バルサミコ酢
 250ml
 通常税込1,620円を
1,360円 税込1,469円

特価
519
エキストラバージンオリーブオイル
 250g
 通常税込1,296円を
1,150円 税込1,242円

特価
529
有機ホールトマト缶
 400g(固形量240g)缶
 通常税込194円を
160円 税込173円

特別企画品

特別企画の注文欄に6ヶタ番号でご記入ください ●くらしと生協 ●だんらん ●創健社特集 ●ドライフルーツ特集 ●第3世界ショップ特集 ●フジワラのはなどおりカプセル ●お酒 ●本のいずみ ●ナチュラル馬油 ●衣類の防虫 ●クワントパスタスタイル ●うさぎ百貨 ●守りたい伝えたい職人の道具 ●すまいる・らいふ ●Aruto-E ●パラマウントの靴 **翌週配達** ○キャロット931205 ○スクロール ○CATCH-UP HEALTH