ありのままの美味しさ溢れる

natural plein

ナチュラルプラン

2020年3月3回 D週 (部内用)

	月	火	水	木	金
注文書提出日	3/9	10	11	12	13
商品配送日	3/16	17	18	19	20

振替日 4月6日(月) 伝票日付は 2月26日～3月25日

●このカタログは、古紙を配合した再生紙を使用しています。

【 美味しさ満足宣言 】気になるものをなるべく使わず、シンプルな美味しさを追求します。

コープのお店が自信を持って
セレクトした逸品

HIGH QUALITY おいしさ逸品 Delicious foods market

※料理写真はイメージです

COOPのお店で人気!!

長崎和牛

コープ岸和田
畜産担当 成子

宅配では、さらに

\産地指定してデビュー/

《 産地指定:JAながさき県央 》

赤身のおいしさが自慢です。

voice掲載品

1502 冷凍 長崎県・JAながさき県央

長崎和牛すき焼用(モモ) 165g

100gあたり 本体594円

年に一度 特別価格 本体980円 (税込 1,058円)

長崎和牛にはこのタレ!!

調味料(アミノ酸等)不使用

1503 コスモ食品

すき焼のたれ 360g

本体378円 (税込 408円)

小麦 〔原産国:日本〕

(145kcal・食塩相当6.6g／100g) 賞味期間:8カ月

原材料／しょうゆ(国内製造)、砂糖、だし(かつお削り節、宗田削り節、煮干し、さば削り節、かつお本枯削り節)、本みりん、米発酵調味料、赤ワイン、昆布エキス、(一部に小麦・大豆・さばを含む)

13ページ掲載品

voice掲載品

1501 冷凍 次回 4月1回

長崎県・JAながさき県央

長崎和牛モモ切落し 130g

100gあたり 本体677円

3カ月に一度 本体880円 (税込 950円)

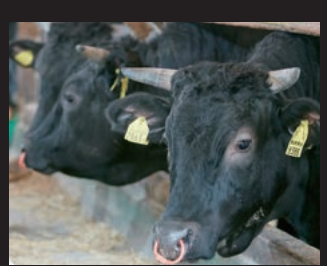
日本一を獲得!

5年に一度開かれる共進会肉牛の部で日本一を獲得した評価の高い和牛です。

第10回 内閣総理大臣賞 受賞

牛に寄り添って育てています

和牛をストレスのない環境や独自の飼料で育成。子どもを育てるように愛情たっぷりに世話をしています。

やわらかな食感、赤身の旨み

旨みがあふれる赤身とまろやかな味わいの脂身のバランスが絶妙。モモ肉には程よい歯ごたえがあります。長崎和牛を味わうにはまずモモ肉から。