

なちゅらる **+4** 増頁 特別号

注文書提出日	10/19	20	21	22	23
定例企画配達日	10/26	27	28	29	30
特別企画配達日	11/2	3	4	5	6

生活協同組合 **ナチュラルコ-op・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

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



イメージ

- 360** 焼豆腐 1丁250g **200円** 税込216円
- 550** 滋賀県産小麦粉使用 すきやき麩 35g 通常税込275円を **245円** 税込265円
- 169** 九州産長ねぎ 約200g 通常税込265円を **230円** 税込248円
- 200** 山形県産ミニ白菜 1株 通常税込373円を **330円** 税込356円
- 213** 岩田さんの原木生しいたけ 約100g 通常税込302円を **265円** 税込286円

大特価
219 枕崎牛モモバラ すき焼用特大 500g 通常税込2,970円を **2,400円** 税込2,592円



大特価
220 枕崎牛モモバラすき焼徳用 300g 通常税込1,868円を **1,500円** 税込1,620円

大特価
221 鹿児島黒牛モモバラすき焼き用 200g 通常税込1,296円を **1,100円** 税込1,188円

ナチュラルコ-opの牛肉「枕崎牛」は鹿児島県枕崎市9生産者限定で飼育されています。

交雑種「枕崎牛」
黒毛和牛とホルスタインを掛け合わせた枕崎牛交雑種は、鹿児島県の最南端、枕崎市の豊かな自然環境のなか、9軒の生産者によって、年間2000頭が育てられています。仔牛の段階から牧草をしっかりと食べさせ、胃を丈夫にすることで、黒毛和牛に限りなく近い、やわらかい肉質と深い味わいとなります。また、安心・安全の声にお応えし、抗生物質、ホルモン剤など、一切投薬していません。

黒毛和種「鹿児島黒牛」
黒毛和種と和牛の中の1つ、鹿児島黒牛です。その他に無角和種、日本短角種、褐毛和種があります。これらの4品種の中で「黒毛和種」が最も肉質の良い肉を生産することから、日本全国で飼育頭数も他の品種とくらべて格段に多い品種です。特に鹿児島県は、全域で黒毛和種が多く飼育されています。きめ細やかなやわらかい肉質とバランスの良い霜降りには、まさしく鹿児島黒牛の特長です。



自慢の北海道産小麦粉使用

630 ホットドッグパン 5本 通常税込232円を **200円** 税込216円

風味豊かな国産豚100%

631 鎌倉荒挽きロングウィンナー 27g×5本 通常税込302円を **270円** 税込292円

安心の有機原料使用

632 オーガニック粒マスタード 90g **480円** 税込518円

特別企画品

特別企画の注文欄に6ケタ番号でご記入ください ●くらしと生協カタログ ●だんらん ●パン菓子材料特集 ●お酒 ●アーバンホット(暖房器具) ●自然派化粧品 ●ルシアラント(自然派化粧品、エコ雑貨) ●陶器・キャメル特集 ●てんとう虫 ●すまいる・らいふ ●なちゅらるステーション ●クアントバスタスタイル ●ママクッキング ●国産ニット 翌週配達 ○キャロット931034 ○スクロール ○アイス ○第3世界ショップチラシ