

なちゅらる

生活協同組合 ナチュラルコ-op・ヨコハマ TEL 045(895)2525
商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル FAX 045(895)2331
お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120(558)380

注文書提出日	4/ 12	13	14	15	16
定例企画配達日	4/ 19	20	21	22	23
特別企画配達日	4/ 26	27	28	29	30

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



まぐろ問屋のまぐろ

● マグロのこだわり

冷凍マグロは二匹ごとに色・鮮度・脂のり具合が異なり、部位によっても味がかわる為、魚の見立て、冷凍での販売・加工が非常に難しい魚です。
マストミでは匹ずつサンプルを取り、品質チェックと選別、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を駆使し、鮮度・美味しさ・品質を損なわない工夫をしています。
また、「マイナス50度」の超低温冷凍庫に保管されていますので、鮮度と旨味はそのままです。

● 調味料について

マストミは主原料まぐろだけでなく、加工品にしようする調味料は国産を基本としています。
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ています。

●盛りつけ例

特価

292

つぶつぶ鯖たたき身

50g×2 通常税込556円を

480円 税込518円



おすすめ商品

「つぶつぶ鯖たたき身」
3つのこだわり

- ①厳選したメバチマグロ100%
資源にも優しい「延縄漁の船凍原料」にこだわった、赤い色が特長の「天然のメバチマグロ」を100%使用、鮮度・色の良いものだけを丁寧に選別しています。
- ②粒を残し、スジをとる
まぐろをペースト状にする一般的なネギトロは、まぐろの食感がなくなってしまいます。
マストミでは、味わいととも食感も楽しめるよう、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を丁寧に除去しています。
- ③HACCP (ハサップ) 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、2004年3月に全国でも数少ない生食用の認定を受けています。

特価

293

まぐろ丼の具セット

3人前

3種 通常税込1,080円を

970円 税込1,048円



特価

288

本まぐろ大トロ

100g 通常税込2,592円を

2,300円 税込2,484円



特価

289

本まぐろ中トロ

100g 通常税込1,944円を

1,680円 税込1,814円



特価

290

メバチマグロ短冊

100g 通常税込583円を

500円 税込540円



特価

291

天然南マグロ切り落としスライス(赤身)

70g 通常税込540円を

480円 税込518円



フレッシュなミルクと卵の美味しさが活かしている!

カスタードプリン

添加物は一切不使用、遺伝子組み換え飼料不使用
65℃30分の低温殺菌乳飛騨酪農の生乳と、国産の卵、砂糖、グラニュー糖で作ったカラメルソースで作りました。
ミルクたっぷり、上品でなめらかな食感のカスタードプリンをデザートにどうぞ。

121

特価

飛騨カスタードプリン

90g×3個 通常税込324円を

280円 税込302円



●イメージ例