

“ハレの日”限定の選べるメニュー

『コープデリの夕食宅配』と料理キット『そろって Good!』利用者を対象に、
「土用の丑の日」限定の「うな重」を発売

コープネット事業連合（本部：埼玉県さいたま市、理事長：赤松 光、会員生協：関東信越の6生協）は、夕食弁当の宅配サービス「コープデリの夕食宅配」と、手軽に調理できる料理キット『そろって Good!』のご利用者を対象に、土用の丑の日限定でお届けする特別メニューとして「うな重」を発売します。

『コープデリの夕食宅配』は、夕食のお弁当『舞菜』シリーズを月～金曜日に毎日お届けするサービスです。また、『そろって Good!』は、フライパンなどで簡単に調理できる料理キットで、月～金曜日のお好きな曜日（週3日からご利用可能）にお届けします。

今回、特別に発売する「うな重」は、従来の週1回の宅配サービスにはない、“毎日お届けする宅配サービス”の強みを生かし、7月29日（火）の土用の丑の日当日にお届けするメニューとしてご用意しました。

なお、今回の「うな重」に使用する蒲焼は、宅配サービス「コープデリ」で長年好評の「CO・OP 鹿児島県大隅産うなぎ蒲焼」を使用しています。（商品特徴は下記概要をご参照ください）

コープネット事業連合では、今後もハレの日などの特別な日に対応した選べるメニューを導入し、食卓が笑顔になる宅配サービスをめざしてまいります。

ー夕食宅配・料理キットの特別メニュー「うな重」概要ー

価 格：1,850円（税込1,998円）
産 地：鹿児島県大隅産
注 文 受 付：7月3日（木）から電話またはインターネットで受付開始
配 達 日：7月29日（火）
宅 配 エ リ ア：東京都（離島を除く）、千葉県・埼玉県・茨城県・栃木県
群馬県・長野県（いずれも一部エリアを除く）



「CO・OP 鹿児島県大隅産うなぎ蒲焼」のこだわり

「水」：日本有数の火山灰大地である大隅半島のミネラル豊富な地下水を使用。水質管理を徹底
「一貫管理」：稚魚から育成し、加工、出荷まで一貫生産。養殖場も特定できる管理体制を構築
「焼き」と「蒸し」：皮と身をしっかりと焼き、蒸し上げ。タレづけと焼きを4回繰り返すこだわり

《生活協同組合連合会コープネット事業連合 概要》

【住 所】 埼玉県さいたま市南区根岸1-4-13
【理 事 長】 赤松 光（あかまつ ひかる）
【会 員 生 協】 コープみらい、いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、
コープながの、コープこいがた
【総事業高】 4,992億円（会員生協事業高計）※2013年度
【組合員数】 426万人（会員生協組合員計）※2014年5月20日現在
【ホームページ】 <http://www.coopnet.jp/>