学校生協 2025チラシNo.201

ご注文締切：12/5（金）迄

商品配達期間：12月14日（日）～12月18日（木）

※お届け日・時間の指定はできません。

送料無料

かに祭（まつり）

毎年大好評！
蟹の祭典を今年も開催！

大人気 2大蟹脚づくし！

たらば

ずわい

写真は2.0kgです

1 申込番号 **201001** 凍 ボイル
蟹脚2種セット2.5kg
（内）ボイルタラバ脚M～2L 1.0kg×2
ロシア産
ボイルズワイ脚2L 500g
ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **36,990円**
（税込 39,949円）

2 申込番号 **201002** 凍 ボイル
蟹脚2種セット2.0kg
（内）ボイルタラバ脚M～2L 1.0kg
ロシア産
ボイルズワイ脚2L 1.0kg
ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **29,990円**
（税込 32,389円）

3 申込番号 **201003** 凍 ボイル
蟹脚2種セット1.5kg
（内）ボイルタラバ脚M～2L 1.0kg
ロシア産
ボイルズワイ脚2L 500g
ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **24,990円**
（税込 26,989円）

たらば

ぶっといたらば蟹脚を
豪快にどうぞ！

写真は2.0kgです

※写真はイメージです。

4 申込番号 **201004** 凍 ボイル
たらば蟹脚2.0kg
（内）ボイルタラバ脚M～2L 1.0kg×2 ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **34,990円**（税込 37,789円）

5 申込番号 **201005** 凍 ボイル
たらば蟹脚1.5kg
（内）ボイルタラバ脚M～2L 1.5kg ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **29,990円**（税込 32,389円）

6 申込番号 **201006** 凍 ボイル
たらば蟹脚1.0kg
（内）ボイルタラバ脚M～2L 1.0kg ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **19,990円**（税込 21,589円）

ずわい

最高においしい北海の味覚！

写真は2.0kgです

※写真はイメージです。

7 申込番号 **201007** 凍 ボイル
ずわい蟹脚3.0kg
（内）ボイルズワイ脚2L 9～10肩 ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **32,990円**（税込 35,629円）

8 申込番号 **201008** 凍 ボイル
ずわい蟹脚2.0kg
（内）ボイルズワイ脚2L 5～6肩 ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **22,990円**（税込 24,829円）

9 申込番号 **201009** 凍 ボイル
ずわい蟹脚1.5kg
（内）ボイルズワイ脚2L 500g+1.0kg ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **18,990円**（税込 20,509円）

10 申込番号 **201010** 凍 ボイル
ずわい蟹脚1.0kg
（内）ボイルズワイ脚2L 1.0kg ロシア産
（賞）冷凍12ヶ月 かに
本体 **14,990円**（税込 16,189円）

蟹祭2025注文書（有効期限：12月5日〈金〉まで）

蟹祭2025 企画No.201

学校（職場・班）コード		学校（職場・班）名	市・郡	学校・班
組合員コード		お名前	（フリガナ:	）

ページ	商品番号	申込番号	商品名	数量	単価（税込）	計	支払方法		
							1回	分	回
							1回	分	回
							1回	分	回
							1回	分	回
							1回	分	回
合計金額							1回	分	回

注文番号は201□□□（6桁番号）です。

ご希望のお届け先に○をおつけください。
職場・自宅
住所（フリガナ）
〒
都府道県　市郡
電話
お名前（フリガナ）
様

キリトリ

※お届け先の住所・お名前・電話番号をご記入ください。学校（職場・班）コード・組合員コードも忘れずにご記入ください。

- ●印刷物ですので、現物と多少の色の違いがあるものと思われます。ご了承ください。
- ●紙面表示の税込価格と実際の請求額が異なる場合があります。詳細は請求書にてご確認ください。

〈商品に関して〉
- ●このチラシの商品は北海道の工場より宅配便にてお届けとなります。通常の共同購入の配達ではお届けされませんので、ご注意ください。
- ●商品の性格上、組合員様の都合による返品はできませんので予めご了承願います。
- ●宅配日の指定はできません。
- ●商品の種類によってお届け時期が異なる場合がございます。予めご了承ください。
- ●商品によってはご注文が多数の場合、お届けが遅くなる場合がございますので予めご了承願います。
- ●掲載商品の送料は別途戴いておりません。
- ●離島および一部配送不可能な地域がございます。予め各学校生協までご確認の上、ご注文ください。
- ●熨斗の対応はできません。

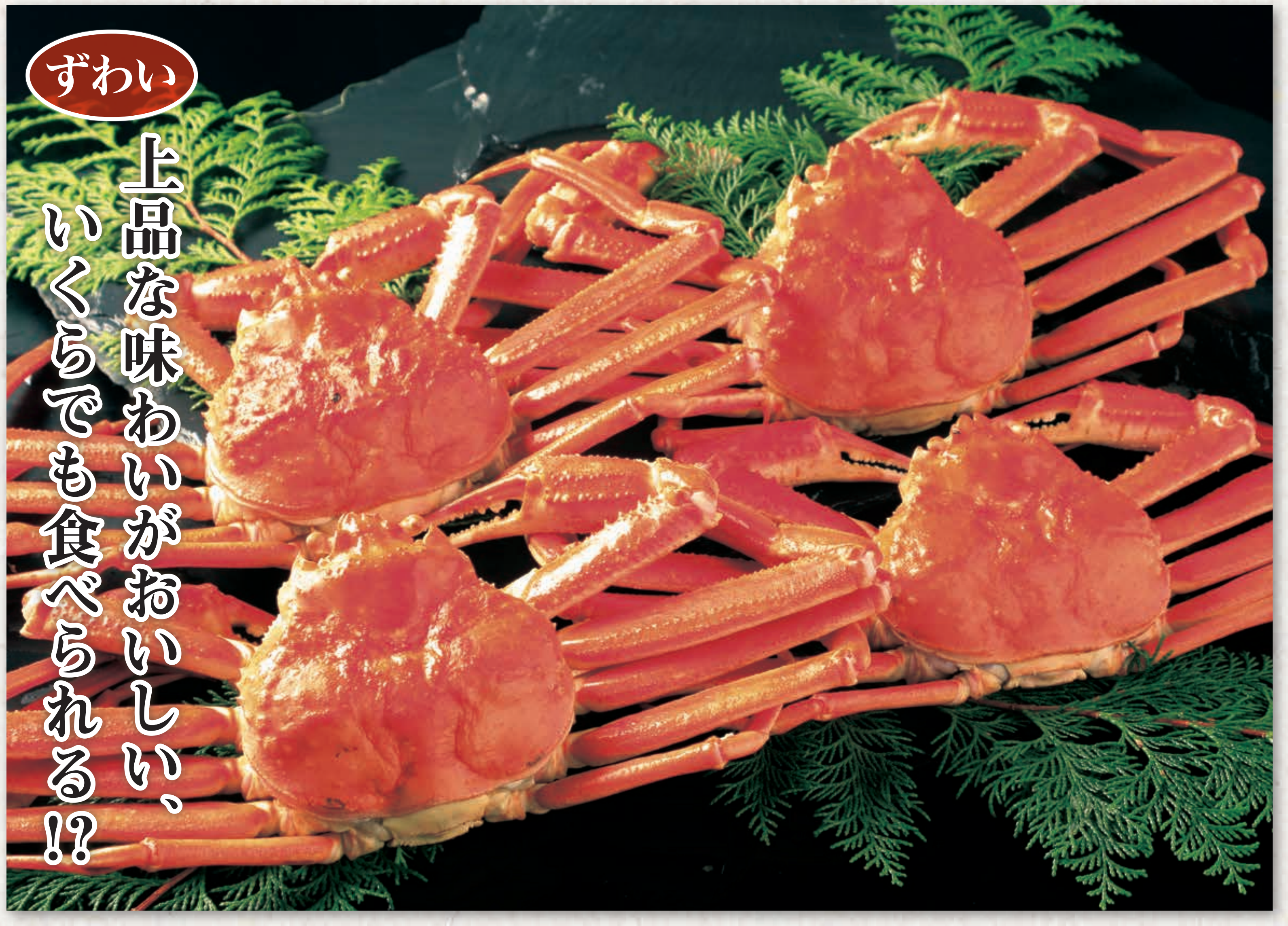
宅配企画
注文書提出期限：12月5日（金）迄
商品配達期間：12月14日（日）～12月18日（木）
※お届け日・時間の指定はできません。

ご注文については、所属の各生協にお問い合わせ願います。

商品についてのお問い合わせは **0120-55-4183** 受付時間：AM10時～PM5時まで（月曜日～金曜日） この電話番号でのご注文はできません。（株）山大

学校生活協同組合　蟹祭2025-企画No.201

〈個人情報の取扱いについて〉
ご注文は所属生協指定の申込書に必要事項をご記入ください。ご注文いただいた組合員の皆様の個人情報は、以下の目的のために利用いたします。それ以外の目的では利用いたしません。
(1)ご注文いただいた商品の発送（商品発送のために出荷元に個人情報を委託します）(2)商品代金の請求 (3)ご注文の確認作業
(4)商品の感想をお聞きする場合の連絡先



毛がに
味わい豊かな毛がには、
ミソもたっぷり楽しめます！
北海道産

※写真はイメージです。

品質基準5ヶ条

一つ 目視検品
カニの表面全体にツヤがあり、鮮やかな色をしたものを厳選する。中にはフジツボと言われる甲殻類の一種が付着しているものもあるが、品質的には問題無し。

二つ 重さ検品
かにの大きさと重さのバランスを重視。最終的にはウェイトチェッカーで計量。

三つ ダキ（脚の付け根）の肉付
漁獲時期も考慮しダキ肉の隙間の少ないものを選定する。

四つ 食味検品
約20人で実施し8割以上の合格判断を基準とする。
（実際の身入り、味、塩分濃度）

五つ 原料のロット検品（最終検品）
●製造前に50ケース毎に実施（身入りは80％以上を合格とする）●製造中も抜取り検品の実施。

11 申込番号 **201011** 凍 ボイル
ずわい蟹姿4杯セット2.0kg (賞)冷凍12ヶ月 かに
(内)ボイルズワイ姿　500g×4尾　カナダ産
本体 **24,990円**（税込 26,989円）

12 申込番号 **201012** 凍 ボイル
ずわい蟹姿3杯セット1.5kg (賞)冷凍12ヶ月 かに
(内)ボイルズワイ姿　500g×3尾　カナダ産
本体 **19,990円**（税込 21,589円）

13 申込番号 **201013** 凍 ボイル
ずわい蟹姿2杯セット1.0kg (賞)冷凍12ヶ月 かに
(内)ボイルズワイ姿　500g×2尾　カナダ産
本体 **14,990円**（税込 16,189円）

14 申込番号 **201014** 凍 ボイル
毛蟹姿3尾セット1.5kg
(内)ボイル毛ガニ姿 500g×3尾　北海道産　(賞)冷凍12ヶ月 かに
本体 **24,990円**（税込 26,989円）

15 申込番号 **201015** 凍 ボイル
毛蟹姿2尾セット1.0kg
(内)ボイル毛ガニ姿 500g×2尾　北海道産　(賞)冷凍12ヶ月 かに
本体 **19,990円**（税込 21,589円）

16 申込番号 **201016** 凍 ボイル
毛蟹姿1尾0.5kg
(内)ボイル毛ガニ姿 500g×1尾　北海道産　(賞)冷凍12ヶ月 かに
本体 **13,990円**（税込 15,109円）

ずわい
食べやすくて
便利なポーション！

17 申込番号 **201017** 凍 生
生冷ずわい蟹ポーション1.0kg
(内)生冷ズワイポーション1.0kg(16~20本×2)
生食可　アメリカ産　(賞)冷凍12ヶ月 かに
本体 **19,990円**（税込 21,589円）

18 申込番号 **201018** 凍 生
生冷ずわい蟹ポーション0.5kg
(内)生冷ズワイポーション500g(16~20本)
生食可　アメリカ産　(賞)冷凍12ヶ月 かに
本体 **12,990円**（税込 14,029円）

19 申込番号 **201019** 凍 生
生冷ずわい蟹爪ポーション&爪下ポーションセット
(内)生冷ズワイ　蟹爪ポーション500g
爪下ポーション500g
生食可　ロシア産　(賞)冷凍12ヶ月 かに
本体 **12,990円**（税込 14,029円）

生冷蟹ポーションのお召し上がり方について

料理する直前に流水もしくは、冷蔵庫内で自然に半解凍状態にして、お召し上がりください。解凍した際、商品の一部が黒く変色する場合がございますが、何ら問題はありません。蟹の本来持っている成分が変化する自然現象で、黒変そのものは、害ではありません。

～チラシ掲載記号の見方～

凍 ボイル	解凍してそのままお召し上がりいただけます。また、風味が損なわれるので、ゆで直しはしないでください。
凍 生	解凍してそのままお召し上がりいただけます。または、食べる直前に半解凍して、加熱調理してお召し上がりください。全解凍すると旨みが抜けて風味が損なわれてしまいます。

かに屋の豆知識

◆カニ味噌の色はまさに色々
カニの生息域や、えさの状況によって様々。黄色っぽいものやオレンジ色っぽいもの、緑色っぽいものなどがあります。

◆冷凍カニの周りのグレース（氷の塊）は
カニの身の水分を逃さないという大切な役割を担っています。冷凍による身のパサつきを防ぐために冷凍時に水をかけて身の回りに氷の壁を作ってあげているんです。

※写真はイメージです。