

オーケー商品情報

高品質・Everyday Low Price

12/25日号
(12/25(水)~12/31(火))

年内は平常通り開店いたします

31日(火)は よる8時までの営業となります。

令和七年巳
新年は4日(土)
平常通り
営業いたします



☆印は特別提供品で、売り切りじまいます。

浦鋒・伊達巻
なると巻のつった
便利なセットです。

☆紀文
お正月セット
会員現金払 **1630円** (税込1760.4円)
非会員・カード払価格は、**1678円** (税込1812.4円)

☆一正 **お正月セット**
1320円 **4.0割引** 会員現金払 **789円** (税込852.3円)
非会員・カード払価格は、**812円** (税込876.6円)

☆紀文
ディズニー 伊達巻・切れる浦鋒セット
1450円 **2.4割引** 会員現金払 **1098円** (税込1185.4円)
非会員・カード払価格は、**1130円** (税込1220.4円)

浦鋒・伊達巻



紀文の技術の粋を凝らして仕上げました。

☆紀文 **御浦鋒**
(白・赤) 各250g
会員現金払 **639円** (税込690.12円)
非会員・カード払価格は、**658円** (税込710.4円)

☆紀文 **伊達巻 福祿** 330g
1134円 **2.8割引** 会員現金払 **866円** (税込935.2円)
非会員・カード払価格は、**891円** (税込962.2円)

フジッコのおせち



丹波黒 黒豆・田作り・栗きんとん・昆布巻の
詰め合わせです。

☆福 **おせち 与品 詰め合わせ**
1811円 **3.4割引** 会員現金払 **1193円** (税込1288.4円)
非会員・カード払価格は、**1228円** (税込1326.4円)

☆歓 **おせち 三品 詰め合わせ**
1210円 **3.4割引** 会員現金払 **798円** (税込861.4円)
非会員・カード払価格は、**821円** (税込886.6円)

国産丹波黒 黒豆を
100%使用しています。

●更にお客様 **おまめさん**
ふっくら大粒 **丹波黒 黒豆** 135g
380円 **2.7割引** 会員現金払 **276円** (税込298.0円)
非会員・カード払価格は、**284円** (税込306.7円)

大かぶらを二度漬けし、
北海道産の昆布で
仕上げました。

●やまじょう **千枚漬**
国産原料使用 100g
415円 **2.7割引** 会員現金払 **299円** (税込322.3円)
非会員・カード払価格は、**307円** (税込331.7円)

日配食品 ☆伊達ハム

特撰 **ホワイトロースハム** 380g
1650円 **4.4割引** 会員現金払 **923円** (税込996.4円)
非会員・カード払価格は、**950円** (税込1026.4円)

☆伊達ハム
和みの宴 **パストラミロースハム** 380g
1310円 **4.6割引** 会員現金払 **699円** (税込754.4円)
非会員・カード払価格は、**719円** (税込776.4円)

ロースハムも同値段です。

漬物

●伊達ハム
ビストロレシピ **合鴨ロース 燻製** 180g
678円 **5.4割引** 会員現金払 **310円** (税込334.8円)
非会員・カード払価格は、**319円** (税込344.4円)
☆黒胡椒も同値段です。

味噌とちみつを使ったタレで、
深みのある味わいに仕上げました。

●更にお客様 **Nipponham(ニッポンハム)**
焼豚 切り落とし 110g
415円 **2.7割引** 会員現金払 **286円** (税込308.4円)
非会員・カード払価格は、**294円** (税込317.4円)

年末は生鮮物が品切れになる場合がございます。お正月のお買物はなるべく30日迄にお済ませください。

鮮魚

50℃超低温
冷凍本まぐろ

200gサイズ以上。脂のり、
濃厚な味わいのある逸品です。

■ **本まぐろ 中とろ サク**
刺身用 養殖 マルタ産(他)
100g当たり 会員現金払 **775円** (税込837.4円)
非会員・カード払価格は、**798円** (税込861.4円)

50℃超低温
冷凍本まぐろ

200gサイズ以上。甘みのある美味しい赤身です。

■ **本まぐろ 赤身 サク**
刺身用 養殖 マルタ産(他)
100g当たり 会員現金払 **581円** (税込627.4円)
非会員・カード払価格は、**598円** (税込645.4円)

漁獲後、塩もみして汚れ・ぬめりを取り除き、
食感を出し筋でています。

■ **蒸しだこ 刺身用**
モロッコ産原料(加工:国内)
100g当たり 会員現金払 **387円** (税込417.4円)
非会員・カード払価格は、**398円** (税込429.4円)

4.5kgサイズ以上。指定生産者が稚魚から
一貫管理し、丁寧に育てました。

■ **ぶり 養殖**
切身 鹿児島県産(他)(国産)
100g当たり 会員現金払 **290円** (税込313.4円)
非会員・カード払価格は、**298円** (税込321.4円)

■ **サク 刺身用**
熊本県産(他)(国産)
100g当たり 会員現金払 **387円** (税込417.4円)
非会員・カード払価格は、**398円** (税込429.4円)

テリ バタゴニアで育てました。

■ **銀鮭(甘口) 切身 養殖** チリ産原料(加工:国内)
1切当たり 会員現金払 **194円** (税込209.4円)
非会員・カード払価格は、**199円** (税込214.4円)

50℃超低温
冷凍本まぐろ

200gサイズ以上。脂のり、
濃厚な味わいのある逸品です。

■ **本まぐろ 中とろ サク**
刺身用 養殖 マルタ産(他)
100g当たり 会員現金払 **775円** (税込837.4円)
非会員・カード払価格は、**798円** (税込861.4円)

50℃超低温
冷凍本まぐろ

200gサイズ以上。甘みのある美味しい赤身です。

■ **本まぐろ 赤身 サク**
刺身用 養殖 マルタ産(他)
100g当たり 会員現金払 **581円** (税込627.4円)
非会員・カード払価格は、**598円** (税込645.4円)

漁獲後、塩もみして汚れ・ぬめりを取り除き、
食感を出し筋でています。

■ **蒸しだこ 刺身用**
モロッコ産原料(加工:国内)
100g当たり 会員現金払 **387円** (税込417.4円)
非会員・カード払価格は、**398円** (税込429.4円)

4.5kgサイズ以上。指定生産者が稚魚から
一貫管理し、丁寧に育てました。

■ **ぶり 養殖**
切身 鹿児島県産(他)(国産)
100g当たり 会員現金払 **290円** (税込313.4円)
非会員・カード払価格は、**298円** (税込321.4円)

■ **サク 刺身用**
熊本県産(他)(国産)
100g当たり 会員現金払 **387円** (税込417.4円)
非会員・カード払価格は、**398円** (税込429.4円)

テリ バタゴニアで育てました。

■ **銀鮭(甘口) 切身 養殖** チリ産原料(加工:国内)
1切当たり 会員現金払 **194円** (税込209.4円)
非会員・カード払価格は、**199円** (税込214.4円)

精肉

オーケーでは「歩留等級A」[肉質等級4または5]に格付けされた和牛(黒毛和種)を、
「一頭単位買い付け」して、より安価に販売しています。

煮豚用に おすすめします。

和牛(黒毛和種)
A4・A5等級 **リブロース肉**
うすざり (2.0-2.5mmカット)
100g当たり 会員現金払 **543円** (税込586.4円)
非会員・カード払価格は、**559円** (税込603.4円)

和牛(黒毛和種)
A4・A5等級 **肩ロース肉**
うすざり (2.0-2.5mmカット)
100g当たり 会員現金払 **543円** (税込586.4円)
非会員・カード払価格は、**559円** (税込603.4円)

和牛(黒毛和種)
A4・A5等級 **肩肉**
極うすざり (1.0-1.5mmカット)
100g当たり 会員現金払 **543円** (税込586.4円)
非会員・カード払価格は、**559円** (税込603.4円)

豚のロース肉は赤身と脂身のバランスが良く、
キメが細かく柔らかい肉質が特徴です。

豚**ロース肉** 極うすざり
(1.0-1.5mmカット) 国産
100g当たり 会員現金払 **151円** (税込163.4円)
非会員・カード払価格は、**155円** (税込167.4円)

豚**バラ肉** 焼豚
豚肉:鹿児島県産
100g当たり 会員現金払 **388円** (税込419.4円)
非会員・カード払価格は、**399円** (税込430.4円)

お好みの厚さにカットして お召し上がりください。
鎌倉ハム村井商会 **ホワイトロースハム**
豚肉:デンマーク産
100g当たり 会員現金払 **165円** (税込178.4円)
非会員・カード払価格は、**169円** (税込182.4円)

青果

※青果物は相場の変動が激しい為、
価格を掲載しておりません。

煮物に おすすめです。

さといも
愛媛県産(他)(国産)
だいこんと合わせて
なますにどうぞ。

にんじん
長崎県産(他)(国産)

青首だいこん
神奈川県産(他)(国産)
雑煮に おすすめです。

みつば
大阪府産(他)(国産)

年末年始の集まりに
「きのこ白菜の
雪見二色漬」は
いかがですか。

はくさい
和歌山県産(他)(国産)

糖度11度。
中の小袋(じょうろ)が薄く、
甘みがのって酸味との
バランスが良いのが特徴です。

有田みかん 和歌山県産

もっすらとした食感と
上品な甘みを
お楽しみください。

市田柿 長野県産

れんこん 茨城県産(他)(国産)
えびいも 静岡県産(他)(国産)

ごぼう 青森県産(他)(国産)
金時にんじん 香川県産(他)(国産)

くわい 広島県産(他)(国産)
なると金時 徳島県産

ゆりね 北海道産(他)(国産)

お正月商品も取揃えしております

れんこん 茨城県産(他)(国産)
えびいも 静岡県産(他)(国産)

ごぼう 青森県産(他)(国産)
金時にんじん 香川県産(他)(国産)

くわい 広島県産(他)(国産)
なると金時 徳島県産

ゆりね 北海道産(他)(国産)

高井田店
☎06-6753-7380 192台
大阪府東大阪市高井田本通7-5-9
【営業時間】 8時30分～21時30分

教えて下さい
1.商品の品質が良くなかったら
2.商品の値段が安くならなかったら
3.人気の商品が置いてなかったら
4.欲しい商品が置いてなかったら
5.サービスが良くなかったら
6.その他 何でもお聞かせください

高品質・Everyday Low Price

※☆は「メーカー希望小売価格」、◎とは「商談時使用売価」の略でオープン価格の商品ですが、当社が取引先との商談の際に使用している基準売価で、当社の買付値は、この基準売価に約定した掛け率を乗じて決定しています。 ※環境を守るためこの商品情報は大豆インキ・再生紙を使用。