

オーケー商品情報

高品質・Everyday Low Price

1/27日号 (1/27月~2/2日)

2月2日(日)は **節分** 恵方巻 2025年の恵方は **西南西**

惣菜 ※写真はイメージです。
国産の大葉と南高梅(練り梅)を、千葉県銚子港で水揚げされたいわしでサンドし揚げました。

寿司

2月2日(日)のみの販売となります。

本まぐろ・北海道産ほたて・紅ずわいがに・いくら・えび・味付き数の子等、厳選した具材が入った贅沢な恵方巻です。



極上海鮮恵方巻

1本(長さ:約18cm)
会員現金払 **1544円** (税込1667.円)
非会員・カード払価格は、**1590円** (税込1717.円)

まぐろたたき・えび・サーモン・いか等、7種類の具材を巻き上げました。

七福海鮮恵方巻

1本(長さ:約18cm)
会員現金払 **582円** (税込628.円)
非会員・カード払価格は、**599円** (税込646.円)



北海道産ほたて・紅ずわいがに・いくら・サーモン・えび等を使用した具沢山の恵方巻です。

北海恵方巻

1本(長さ:約18cm)
会員現金払 **961円** (税込1037.円)
非会員・カード払価格は、**989円** (税込1068.円)



本まぐろを ふんだんに使用した、まぐろ好きに おすすめの一品です。

3種のまぐろ恵方巻

1本(長さ:約18cm)
会員現金払 **961円** (税込1037.円)
非会員・カード払価格は、**989円** (税込1068.円)



ぶり・きゅうり・大葉を使用した、食べ応えのある一品です。

ぶりたっぷり恵方巻

1本(長さ:約18cm)
会員現金払 **776円** (税込838.円)
非会員・カード払価格は、**799円** (税込862.円)



お寿司につける 醤油は 別売(1個) **2円** (税込2.16円)です。わさびは 別売(1個) **4円** (税込4.32円)です。

恵方巻

1本(長さ:約18cm)
会員現金払 **465円** (税込502.円)
非会員・カード払価格は、**478円** (税込516.円)



玉子焼き・かんぴょう・椎茸・高野豆腐等、和風な具材で仕立てました。

サラダ恵方巻

1本(長さ:約18cm)
会員現金払 **465円** (税込502.円)
非会員・カード払価格は、**478円** (税込516.円)



精肉

豚のもも肉は他の部位と比べて脂肪が少なく赤身の多い部位です。恵方巻と一緒に豚汁はいかがですか。

豚もも肉 極うすぎり (1.0~1.5mmカット) 国産
100g当たり 会員現金払 **122円** (税込131.円)
非会員・カード払価格は、**125円** (税込135.円)



もも肉で作ると更に美味しい! 恵方巻と一緒に、鬼除け汁

デリッシュキッチン

※こちらに掲載の和牛(黒毛和種)A4・A5等級商品は、一例です。価格は、部位によって変動します。

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。

和牛(黒毛和種) A4・A5等級 肩肉 極うすぎり (1.0~1.5mmカット)
100g当たり 会員現金払 **543円** (税込586.円)
非会員・カード払価格は、**559円** (税込603.円)



肉質は柔らかく、脂肪が少ない部位です。あざりとしているので、煮込み料理や唐揚げに おすすめです。

若鶏手羽元 国産 若鶏:肥育日数50日前後
100g当たり 会員現金払 **67円** (税込72.円)
非会員・カード払価格は、**69円** (税込74.円)



国産の豚肉・ごぼう・にんじんを、豆板醤の風味を効かせた醤油ベースの たれで仕上げました。

国産豚 きんぴら味付
100g当たり 会員現金払 **145円** (税込156.円)
非会員・カード払価格は、**149円** (税込160.円)

青果

※写真はイメージです。 ※店舗により産地が異なります。 ※写真はイメージです。

サニーレタスと きゅうりを使った「大葉が薫る 和牛とレタスの恵方巻」はいかがですか。



サニーレタス 福岡県産 他(国産)
きゅうり 宮崎県産 他(国産)

大葉・みょうがを細かく刻み、ポン酢・みりん・ごま油と合わせた万能薬味が おすすめです。

大葉(シン) 愛知県産 他(国産)
糖度10度。旬を迎え 甘み・香り・食味ともにバランスが良くなりました。



旬 いちご 長崎県産 他(国産)
糖度13度。果実に袋をかけず太陽をたっぷり浴びて育ちました。歯ざわりが良く、甘み・酸味・コクの3拍子が揃った人気の品種です。



旬 サンふじりんご 青森県産 他(国産)

鮮魚

※写真はイメージです。 ※店舗により産地が異なります。 ※写真はイメージです。

※1月31日(金)~2月2日(日)の販売となります。

まぐろ 赤身・ぶり等が入ったセットです。

海鮮太巻き セット 2人前
1パック 会員現金払 **775円** (税込837.円)
非会員・カード払価格は、**798円** (税込861.円)

節分にいわしを焼き、煙で邪気を払う風習があります。

旬 揚げ 加熱用 広島県産
100g当たり 会員現金払 **291円** (税込314.円)
非会員・カード払価格は、**299円** (税込322.円)

旬 ぶり 切身 養殖 鹿児島県産 他(国産)
100g当たり 会員現金払 **290円** (税込313.円)
非会員・カード払価格は、**298円** (税込321.円)

旬 アトランティックサーモン サク 刺身用 養殖 ノルウェー産
100g当たり 会員現金払 **445円** (税込480.円)
非会員・カード払価格は、**458円** (税込494.円)

旬 パナメイえび (21/25サイズ) 養殖 インド産
14尾 会員現金払 **484円** (税込522.円)
非会員・カード払価格は、**498円** (税込537.円)

旬 かつお 加熱用 広島県産
100g当たり 会員現金払 **291円** (税込314.円)
非会員・カード払価格は、**299円** (税込322.円)

旬 ぶり 切身 養殖 鹿児島県産 他(国産)
100g当たり 会員現金払 **290円** (税込313.円)
非会員・カード払価格は、**298円** (税込321.円)

旬 パナメイえび (21/25サイズ) 養殖 インド産
14尾 会員現金払 **484円** (税込522.円)
非会員・カード払価格は、**498円** (税込537.円)

旬 かつお 加熱用 広島県産
100g当たり 会員現金払 **291円** (税込314.円)
非会員・カード払価格は、**299円** (税込322.円)

銚子産いわし大葉梅肉フライ

2尾 会員現金払 **242円** (税込261.円)
非会員・カード払価格は、**249円** (税込268.円)



鶏ガラスープと魚介エキスを合わせ、具材の旨味を引き立てました。

ザ春巻き 5本+1本増量
会員現金払 **291円** (税込314.円)
非会員・カード払価格は、**299円** (税込322.円)



手羽元を食べやすく開き、胡椒で味付けして焼き上げました。

手羽元あぶり焼チキン 鶏肉:中国産
6本 会員現金払 **291円** (税込314.円)
非会員・カード払価格は、**299円** (税込322.円)



ベーカリー

2月2日(日)まで ミックスチーズ20%増量中!

クリーミーなグラタンソースに、たっぷりの海老といかをトッピングしたシーフードピザです。

手作り たっぶり海老のシーフードグラタンピザ
ホール直径 約30cm 会員現金払 **708円** (税込764.円)
非会員・カード払価格は、**729円** (税込787.円)



アプリでお得な情報 配信中

カードをお持ちの方は無料でアプリに引き継ぎいただけます

オーケークラブ会員カードアプリ 各アプリストアで検索

App Store Google Play

かさばるレシートもスマホで確認! 商品情報紙の掲載商品もアプリでご覧いただけます

教えて下さい

- 商品の品質が良くなかったら
- 商品の値段が安くなかったら
- 人気の商品が置いてなかったら
- 欲しい商品が置いてなかったら
- サービスが良くなかったら
- その他 何でも教えてください

OK 高品質・Everyday Low Price