

嶋矢の現場の活動を多く の方にお伝えします！

日ごろは弊社の事業に、多大なるご協力、ご理解を頂き、心より御礼申し上げます。

この度、弊社ではお客様に、日頃のご愛好にお応えし、またよりいっそうのご理解を頂きたいと思い、嶋矢水産の瓦版とも言える

「坊ちゃん便り」の発刊に取り組む運びとなりました。

内容は松山の水産卸売業者としての仕事の内容や嶋矢水産の自慢の社員の出来事もお伝えし、もっと嶋矢水産の事を知って貰おうと思います。

浜の相場情報や地元松山の出来事など、商品だけでなく、色々な情報を発信していきたいと思っています。



遂に！嶋矢水産のホームページが完成しました！

何年も前から、作ろう、作ろうと思いながらもなかなかできずに時間だけが過ぎていました。けれど、ようやく完成に辿り着きました！嶋矢水産のホームページが出来たのです。毎月、オススメの商品情報を発信したり、数量限定の商品が出来た時にも、すぐに情報を掲載します。嶋矢水産のコトをもっと知っていただく為にも、ブログや提携生産者様から頂いた浜の情報もどんどんアップしていきます。暇な時間や移動中のスマホから見て下さい！サイトへの問合せは「嶋矢水産」「鮮魚」「産直」で検索して見て下さいね！



今月のオススメ情報

はじめまして、嶋矢水産の加工センターの鮮魚担当の大野です。嶋矢水産の「今月のオススメ情報」としては、産地での水揚げされるお値打鮮魚や訳有りの加工品といった数量限定品もお伝えしていきたいと思っています。

11月度に入り、気温も下がるにつれて、鍋の季節を本格的に迎えるようになりました。

今年嶋矢では、地元愛媛県近海で水揚げされる**赤八丈**を鍋商材としてオススメ品として提供しております。鍋商材だけでなく、刺身として使え、今年相場も比較的安価な価格で出荷できます。

今週の浜の相場ではkg当4,000円～5,000円前後の価格で取引されています。魚体は1kg前後サイズのものが多いので、飲食店様でも、使い切ることができる量だと思います。

一度、お試し商品としてお問合せ下さい！社長宛までご連絡下さい！！



今の時期トラハゼが旨い

最近の浜の相場を見ていると、1kg～2kgの大きさの天然真鯛の水揚げも良好です。

また、魚体が150g～500gサイズの大きな釣り鰯も水揚げされています。

今月はトラハゼも水揚げされています。水揚げした直後、スシネタや天ぷら用に加工場で3枚卸にしたものを、首都圏の飲食店様向けに出荷しています。お手頃な価格なので、この商品も非常にお客様から喜ばれています！

～ 浜便り ～

最近の浜の相場を見ていると、カンパチの相場が下がって来ていますよね。比較的、日持ちのするカンパチの価格が下がってくると年末の商売も組み立て易くなると思います。