

お得意様各位

**(有)嶋矢水産 3・4月のお魚情報**

有限会社 嶋矢水産

本社 〒791-8081 愛媛県松山市高浜町 6-1784-12

TEL (089) 952-6794 FAX (089) 952-1216

加工センター 〒791-8061 愛媛県松山市三津 2 丁目 8 番 9 号

TEL (089) 968-3733 FAX (089) 968-3734

担当

商品名	サイズ	単価	料理方法	産地・備考
活天然鯛	1.0~2.0kg	kg/3.000~	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
活天然鯛	1.0~2.0kg	kg/1.800~	刺・煮・焼・揚	〃
サワラ	2.0~4.0kg	kg/1.600~	刺・煮・焼・揚	〃
サゴシ	0.8~1.2kg	kg/900~	刺・煮・焼・揚	〃
カツオ	1.5~2.5kg	kg/1.000~	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・鹿児島県産
カツオ	4.0~7.0kg	kg/1.500~	刺・煮・焼・揚	〃
マナガツオ(大)	1.2~3.0kg	kg/2.800~	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
金目鯛	0.8~1.5kg	kg/2.800~	刺・煮・焼・揚	高知県産
甘鯛	0.8~2.0kg	kg/4.500~	刺・煮・焼・揚	四国・山陰産
サヨリ(小)	20~40g	kg/1.000~	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
サヨリ(大)	50~100g	kg/2.500~	刺・煮・焼・揚	〃
オコゼ	200~500g	kg/2.800~	刺・煮・焼・揚	〃
天然ヒラメ	1.0~4.0kg	kg/3.000~	刺・煮・焼・揚	〃
天然スズキ	1.0~3.0kg	kg/1.000~	刺・煮・焼・揚	〃
アオリイカ	1.0~2.0kg	kg/2.500~	刺・煮・焼・揚	〃
ノレソレ	1pc/200g	pc/1.200	刺・煮・焼・揚	高知県産
かまあげしらす	1.0kg	kg/1.800	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
イカナゴ	1 枚	枚/300~500	刺・煮・焼・揚	〃
生ワカメ	1.0kg	kg/600	刺・煮・焼・揚	〃
ヒジキ	1.0kg	kg/900	刺・煮・焼・揚	〃
サザエ	30~200g	kg/1.200~1.500	刺・煮・焼・揚	〃
冷凍地タコ	1.5~2.5kg	kg/1250	刺・煮・焼・揚	〃(水洗い真空)