

お得意様各位

**(有) 嶋矢水産 4・5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 |
|-----------|-----------|-----------|---------|--------------|
| 天然鯛(活♂) | 1.0~2.0kg | kg/3.000~ | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| 天然鯛(朝♂) | 1.0~2.0kg | g/1.800~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 小鯛 | 150~200g | kg/1.300~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| サワラ | 2.0~4.0kg | kg/1.500~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| サゴシ | 0.8~1.2kg | kg/1.000~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| カツオ | 5.0~7.0kg | kg/1.400~ | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛・鹿児島県産 |
| マナガツオ | 1.0~3.0kg | kg/2.500~ | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| スズキ | 1.0~3.0kg | kg/1.000~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 釣アジ | 0.3~0.6kg | kg/2.300~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 釣サバ | 0.4~0.8kg | kg/2.600~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| オコゼ | 0.2~0.5kg | kg/2.800~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| サヨリ | 50~100g | kg/2.800~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| ハモ | 0.3~0.8kg | kg/2.500~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 (5月中旬頃より) |
| イイダコ | | kg/1.300~ | 刺・煮・焼・揚 | 瀬戸内産 |
| イイダコ(子持ち) | | kg/2.000~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 冷凍タコ | 1.0~2.5kg | kg/1.250 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 (水洗い真空パック) |
| 釜揚げしらす | 1.0kg | kg/1.800 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| メバル | 120~200g | kg/3.000~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| ホゴ(カサゴ) | 120~200g | kg/2.000~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| イトヨリ | 120~400g | kg/1.400~ | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| | | | | |