

お得意様各位

(有)嶋矢水産 H27 年 10・11 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
戻りカツオ	5.0~7.0kg	kg/1.500~1.800	刺・煮・焼・揚	愛媛・鹿児島県産
サワラ	2.0~4.0kg	kg/1.200~1.600	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
マナカツオ	1.0~2.0kg	kg/2.800~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
金目鯛	1.0~2.0kg	kg/2.800~3.500	刺・煮・焼・揚	高知県産
天然タイ(朝メ)	1.0~3.0kg	kg/1.800~2.500	刺・煮・焼・揚	瀬戸内海産
アコウ(キジハタ)	0.2~0.4kg	kg/2.500~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
〃 (〃)	0.8~1.5kg	kg/3.800~4.500	刺・煮・焼・揚	〃
タチウオ	0.3~0.5kg	kg/1.300~1.600	刺・煮・焼・揚	〃
〃	0.6~1.0kg	kg/1.800~2.800	刺・煮・焼・揚	〃
アオリイカ	100~200g	kg/1.200~1.500	刺・煮・焼・揚	〃(10月はまだ小さいです)
養殖アラマス(マハタ)	1.5~3.0kg	kg/3.500~4.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
養殖クエ	8.0~15kg	kg/4.600~4.800	刺・煮・焼・揚	〃(身欠きできます)
養殖フグ	—	—	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
神味羅フグ	—	—	刺・煮・焼・揚	山口県産
ワタリガニ(オス)	300~600g	kg/3.000~4.000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内海産
〃 (メス)	〃	kg/2.000~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
袋カキ(加熱用)	1.0kg	kg/1.600~2.000	刺・煮・焼・揚	広島県産
地御前カキ 2L(冷凍)	1.0kg	kg/1.900	刺・煮・焼・揚	〃(1kg/30~35ヶ入)
ジャコ天	10 枚	枚/100	刺・煮・焼・揚	ハランボ・小魚使用
マツタケ	1.0kg	kg/6.500~8.500	刺・煮・焼・揚	中国産
マツタケ	1.0kg	kg/5.000~6.500	刺・煮・焼・揚	カナダ産