

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 |