

お得意様各位

**信** (有)嶋矢水産 11・12月のお魚情報 No.1

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
ボラ子(カラスミ)			刺・煮・焼・揚	淡路産 (11月初旬入荷予定)
袋カキ(加熱用)	1.0kg	kg/1.800~2.000	刺・煮・焼・揚	広島県産(10/22より出荷)
袋カキ(生食用)	100~150g	袋/250~350	刺・煮・焼・揚	広島県産(11月より納品可)
地御前冷凍カキ	1.0kg	kg/1.900	刺・煮・焼・揚	広島県産(在庫少ない)
殻付カキ	大	ヶ/180~300	刺・煮・焼・揚	三陸・北海道産
殻付カキ	小	ヶ/100~120	刺・煮・焼・揚	愛媛県御荘産
ヒオウギ貝		枚/120	刺・煮・焼・揚	〃
青ナマコ	1.0kg	kg/1.300~2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
赤ナマコ	1.0kg	kg/2.500~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
あん肝	1.0kg	kg/2.800~3.800	刺・煮・焼・揚	ボストン産
〃	1.0kg	kg/1.200~2.000	刺・煮・焼・揚	中国産
アンコウ	1.5~3.0kg	kg/1.000~1.500	刺・煮・焼・揚	中国・韓国産
タラ白子	500g	pc/2.500~3.500	刺・煮・焼・揚	北海道産
〃 B品	500g	pc/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	北海道・アラスカ産
〃 B品	1.0kg	kg/1.800	刺・煮・焼・揚	〃

平成 27年 10月 16日

お客様各位

**信** (有)嶋矢水産 11・12月のお魚情報 No.2

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
神味羅フグ(陸上養殖)	1.0~1.2kg	kg/4.800	刺・煮・焼・揚	山口県産(身欠きも出来ませ)
養殖クエ	7.0~15.0kg	kg/4.500~4.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産(身欠きも出来ませ)
マハタ・アラマス	1.8~3.0kg	kg/3.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
サワラ	2.0~4.0kg	kg/1.200~1.600	刺・煮・焼・揚	瀬戸内海産
カツオ	6.0~7.0kg	kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛・鹿児島県産
天然タイ(朝メ)	1.0~2.5kg	kg/1.800~	刺・煮・焼・揚	瀬戸内海産
天然タイ(活メ)	1.0~2.5kg	kg/2.800~	刺・煮・焼・揚	〃
釣タチウオ	300~500g	kg/1.300~1.800	刺・煮・焼・揚	〃
〃	800~1.0kg	kg/2.500~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
釣アジ	300~500g	kg/2.500~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
釣サバ	400~800g	kg/2.300~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
アコウ(キジハタ)	0.8~1.5kg	kg/4.000~5.500	刺・煮・焼・揚	〃
コシヨウ鯛	0.8~3.0kg	kg/800~1.200	刺・煮・焼・揚	〃
マナカツオ	1.5~2.5kg	kg/2.500~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
金目鯛	1.0~2.0kg	kg/3.200~3.800	刺・煮・焼・揚	高知県産
アオリイカ	0.2~0.8kg	kg/1.500~2.500	刺・煮・焼・揚	瀬戸内海産