

お得意様各位

(有)嶋矢水産 H28.2・3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
天然真鯛 活♂	1.0~2.0kg	kg/3.000~4.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
天然真鯛 朝♂	1.0~2.0kg	kg/1.800~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (大)	50~100g	kg/3.000~4.000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
サヨリ (中)	20~40g	kg/1.000~2.000	刺・煮・焼・揚	〃
サワラ	2.0~4.0kg	kg/1.500~	刺・煮・焼・揚	〃
サゴシ	0.8~1.1kg	kg/900~	刺・煮・焼・揚	〃
アナゴ 大	400~700g	kg/2.000~2.500	刺・煮・焼・揚	〃
マナカツオ	1.0~3.0kg	kg/2.800~3.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
アオリイカ	0.8~2.0kg	kg/2.000~2.800	刺・煮・焼・揚	〃
新ヒジキ	1.0kg	kg/1.000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
釜揚げしらす	1.0kg	kg/1.800	刺・煮・焼・揚	〃
養殖クエ	1.0kg	kg/4.600	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
マハタ	1.8~3.0kg	kg/3.000~3.800	刺・煮・焼・揚	〃
赤ナマコ	1.0kg	kg/1.800~2.500	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
瀬戸貝(殻付)	1ヶ/150~200g	kg/600~800	刺・煮・焼・揚	〃

※相場予想価格です。天候不良等、単価高騰の場合もありますのでご了承ください。