

お得意様各位

(有)嶋矢水産 H28.3・4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
活〆天然鯛	1.0~2.5kg	kg/3.000~4.000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産(桜鯛)
朝〆天然鯛	1.0~2.5kg	kg/2.000~3.000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
小鯛	150~300g	kg/1.300~1.800	刺・煮・焼・揚	〃
サワラ	2.0~4.0kg	kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	〃
サゴシ	0.8~1.5kg	kg/1.000~1.300	刺・煮・焼・揚	〃
カツオ	6.0~7.0kg	kg/1.400~1.800	刺・煮・焼・揚	愛媛・鹿児島産(初カツオ)
〃	1.5~3.0kg	kg/1.000~1.300	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ(中)	30~40g	kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
サヨリ(小)	50~100g	kg/2.800~4.000	刺・煮・焼・揚	〃
甘鯛	0.8~1.5kg	kg/4.500~5.800	刺・煮・焼・揚	四国・山陰産
金目鯛	1.0~2.0kg	kg/3.500~4.000	刺・煮・焼・揚	高知県産
〃	150~200g	1pc/10尾	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産(冷凍)1尾/¥350
マナカツオ	1.2~3.0kg	kg/2.800~3.800	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
〃	0.3~0.8kg	kg/1.200~2.000	刺・煮・焼・揚	〃
オコゼ	0.2~0.4kg	kg/2.500~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			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。

お客様各位



(有)嶋矢水産 H28.3・4 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
釜揚げしらす	1.0kg	kg/1.800	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
生ワカメ	1.0kg	kg/600	刺・煮・焼・揚	愛媛・徳島県産
ヒジキ	1.0kg	kg/900	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
ノレソレ	1p/200g	pc/1.300	刺・煮・焼・揚	//
ボイルホタルイカ (冷凍戻)	1 枚	pc/400~450	刺・煮・焼・揚	石川・兵庫県産
ボイルホタルイカ(生)	1 枚	600~	刺・煮・焼・揚	//
ボイルイカナゴ	1 枚	350~600	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
生タコ (冷凍)	1.5~2.5kg	kg/1.250	刺・煮・焼・揚	//
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			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。