

お得意様各位

**(有)嶋矢水産 5・6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
イサキ	250~400 g	kg/1.500~1.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
オコゼ	200~500 g	kg/2.800~3.800	刺・煮・焼・揚	〃
〃	100~150 g	kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	〃
カツオ	1.5~2.5kg	kg/1.000~1.300	刺・煮・焼・揚	愛媛・鹿児島県産
〃	6.0~7.0kg	kg/1.500~1.800	刺・煮・焼・揚	〃 (1/4 より可)
金目鯛	1.0~2.0kg	kg/2.800~3.800	刺・煮・焼・揚	高知県産
スズキ	1.0~3.0kg	kg/1.300~1.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
マナガツオ	1.0~2.5kg	kg/2.500~3.800	刺・煮・焼・揚	〃
天然鯛	1.0~2.5kg	kg/1.200~2.000	刺・煮・焼・揚	〃
活メ天然鯛	1.0~2.5kg	kg/2.000~2.800	刺・煮・焼・揚	〃
小鯛	150~300g	kg/1.200~1.700	刺・煮・焼・揚	〃
メンドカレイ	100~200g	kg/1.800~2.300	刺・煮・焼・揚	〃
活ハモ	400g~1.0kg	kg/2.500~3.000	刺・煮・焼・揚	〃 (6月頃より)
小エビ(芝エビ)	1.0kg	kg/900	刺・煮・焼・揚	〃 (冷凍)
養殖アユ	1.0kg (10~15 入)	kg/2.000~2.300	刺・煮・焼・揚	高知・徳島県産
サヨリ丸干し	20~30g	1尾/40	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
			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。