

お得意様各位

(有)嶋矢水産 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
養殖トラフグ (神味羅)	1.0~1.2kg	Kg/5.000	刺・煮・焼・揚	山口県産 (身欠できます)
養殖トラフグ	0.8~1.0kg	Kg/4.600	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (身欠できます)
冷凍トラフグ白子	500g/pc	Kg/8.500~12.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
養殖クエ	3.0~10.0kg	Kg/4.600~4.800	刺・煮・焼・揚	〃
養殖ハタ	2.0~3.0kg	Kg/3.600	刺・煮・焼・揚	〃
アンコウ	1.5~3.0kg	Kg/1.000~1.500	刺・煮・焼・揚	中国・韓国産
アン肝	1.0kg	Kg/2.800~3.300	刺・煮・焼・揚	ボストン産
〃	1.0kg	Kg/1.000~1.500	刺・煮・焼・揚	中国産
袋カキ (加熱用)	1.0kg	Kg/1.800	刺・煮・焼・揚	広島県産
カキ (生食用)	500g/pc	Pc/1.300	刺・煮・焼・揚	〃
殻付カキ	小	1ヶ/100~120	刺・煮・焼・揚	愛媛・三重県産
ひおうぎ貝		1ヶ/120	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
タラ白子	500g/pc	Pc/2.500~3.000	刺・煮・焼・揚	北海道
タラ白子 B 品	500g/pc	Pc/1.300~1.500	刺・煮・焼・揚	アラスカ産
タラバガニ 5L	3.0kg/cs	Kg/5.700	刺・煮・焼・揚	冷凍生
〃 6L	3.0kg/cs	Kg/5.900	刺・煮・焼・揚	〃
ズワイガニ 5L	3.0kg/cs	Kg/3.400	刺・煮・焼・揚	〃
〃 3L	2.0kg/cs	Kg/3.050	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。

お得意様各位

(有)嶋矢水産 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
金目鯛	1.0~2.0g	Kg/3.000~3.500	刺・煮・焼・揚	高知県産
甘鯛	0.8~1.5kg	Kg/5.000~5.800	刺・煮・焼・揚	愛媛・徳島県産
マナガツオ	1.0~2.5kg	Kg/3.000~3.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
サワラ	2.0~4.0kg	Kg/1.300~1.800	刺・煮・焼・揚	〃
サゴシ	0.8~1.5kg	Kg/800~1.300	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ	20~100g	Kg/3.800~4.800	刺・煮・焼・揚	〃
天然鯛 (朝メ)	1.0~2.5kg	Kg/1.800~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
天然鯛 (活メ)	〃	Kg/2.500~4.000	刺・煮・焼・揚	〃
小鯛 (刺身用)	150~500g	Kg/1.250~1.700	刺・煮・焼・揚	〃
小鯛 (焼き物用)	〃	Kg/1.250~1.500	刺・煮・焼・揚	〃
タチウオ	300~400g	Kg/1.500~1.700	刺・煮・焼・揚	〃
〃	1.0kg	Kg/2.800~3.200	刺・煮・焼・揚	〃
アナゴ	400~800g	Kg/2.000~2.500	刺・煮・焼・揚	〃
青ナマコ	1.0kg	Kg/1.500~2.200	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
赤ナマコ	1.0kg	Kg/3.000~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
ワタリガニ (オス)	300~500g	Kg/2.800~3.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
〃 (メス)	300~500g	Kg/4.000~5.000	刺・煮・焼・揚	〃
養殖アワビ	90~100g	Kg/7.500	刺・煮・焼・揚	韓国産
			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。