

お得意様各位

**(有)嶋矢水産 1・2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
天然鯛 朝ヰ	1.0~2.0kg	Kg/1,500~2,500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
天然鯛 活ヰ	1.0~2.0kg	Kg/3,000~4,000	刺・煮・焼・揚	〃
サワラ	2.0~4.0kg	Kg/1,500~2,000	刺・煮・焼・揚	〃
サゴシ	0.8~1.2kg	Kg/800~1,200	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (大)	50~100g	Kg/2,800~4,000	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (中)	30~40g	Kg/1,200~1,800	刺・煮・焼・揚	〃
マナガツオ	1.0~2.5kg	Kg/2,800~3,800	刺・煮・焼・揚	〃
ホーボー	0.5~1.0kg	Kg/1,000~1,500	刺・煮・焼・揚	〃
ニベ	2.0~8.0kg	Kg/600~900	刺・煮・焼・揚	〃
養殖トラフグ (神味羅)	1.0~1.4kg	Kg/5,000	刺・煮・焼・揚	山口県産 (こだわりの陸上養殖)
養殖本クエ	3.0~10kg	Kg/4,600	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (すき引き・身欠きできます)
養殖アラマス (ハタ)	2.0~3.0kg	Kg/3,600	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
アンコウ	2.0~3.0kg	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
味付けアン肝	200g/5p 入	Pc/500	刺・煮・焼・揚	中国産
赤ナマコ	1.0kg	Kg/2,500~3,000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
青ナマコ	1.0kg	Kg/1,300~1,800	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。