

お得意様各位

**(有)嶋矢水産 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
サワラ	2.0~4.0kg	Kg/1,500~2,000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
サゴシ	0.8~1.5kg	Kg/900~1,300	刺・煮・焼・揚	〃
活〆天然鯛	1.0~2.5kg	Kg/3,000~4,000	刺・煮・焼・揚	〃
朝〆天然鯛	1.0~2.5kg	Kg/1,800~2,800	刺・煮・焼・揚	〃
小鯛	150~500g	Kg/1,200~1,800	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (大)	50~100g	Kg/3,000~4,500	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (中)	30~50g	Kg/1,500~2,500	刺・煮・焼・揚	〃
オコゼ	0.2~0.5kg	Kg/2,500~4,000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
オコゼ (冷凍)	100~150g	Kg/2,000	刺・煮・焼・揚	〃
マナガツオ	1.0~3.0kg	Kg/2,800~4,500	刺・煮・焼・揚	〃
甘鯛	0.8~1.5kg	Kg/4,500~5,800	刺・煮・焼・揚	〃
金目鯛	1.0~2.0kg	Kg/3,000~4,000	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・徳島県産
金目鯛 (冷凍)	150~200g	尾/300~350	刺・煮・焼・揚	(1pc/10尾入) 高知県産
カツオ	5.0~7.0kg	Kg/1,500~2,000	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・鹿児島県産
〃	1.5~3.0kg	Kg/1,000~1,400	刺・煮・焼・揚	〃
メバル	100~200g	Kg/2,000~3,000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
のれそれ	200g/pc	Pc/900~1,200	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知県産
生わかめ	1.0kg	Kg/700	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
新ひじき	1.0kg	Kg/900	刺・煮・焼・揚	〃
釜揚げしらす	1.0kg	Kg/1,800	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。

平成 29年 2月 14日

お客様各位



(有)嶋矢水産 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
生タコ (冷凍)	1.5~2.0kg	Kg/1,250	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
ボイルホタルイカ (生)	1 枚	枚/500~700	刺・煮・焼・揚	石川・兵庫県産
〃 (冷凍)	1 枚	枚/350~500	刺・煮・焼・揚	〃
ボイルイカナゴ		未定	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
			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。