

お得意様各位

**(有)嶋矢水産 6・7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       |
|-----------|--------------|----------------|---------|-------------|
| 活鰯ハモ      | 0.4~1.0kg    | Kg/2,500~3,000 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産        |
| 鰯ハモ       | 0.4~1.0kg    | Kg/1,500~2,000 | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| 鰯ハモ       | 1.2~2.0kg    | Kg/800~1,300   | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| カツオ       | 6.0~7.0kg    | Kg/1,500~1,800 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛・高知・鹿児島県産 |
| イサキ       | 0.3~0.4kg    | Kg/1,500~1,800 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産        |
| スズキ       | 1.0~3.0kg    | Kg/1,200~1,800 | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| オコゼ       | 0.2~0.5kg    | Kg/2,500~3,500 | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| オコゼ       | 0.1~0.2kg    | Kg/1,500~2,000 | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| アコウ(キジハタ) | 0.5~1.5kg    | Kg/2,800~4,000 | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| マナカツオ     | 1.0~2.0kg    | Kg/2,800~3,800 | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| 金目鯛       | 1.0~2.0kg    | Kg/2,800~3,500 | 刺・煮・焼・揚 | 高知県産        |
| 冷凍金目鯛     | 200g/10尾入    | 1尾/350         | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| ヤリイカ      | 0.2~0.5g     | Kg/2,500~3,500 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛・福岡県産     |
| アオリイカ     | 1.0~2.0kg    | Kg/2,500~3,000 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産        |
| モンゴイカ     | 1.0~1.5kg    | Kg/1,200~1,500 | 刺・煮・焼・揚 | 瀬戸内産        |
| 冷凍モンゴイカ   | 4.0kg~/1P    | Kg/900         | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| 養殖アジ      | 1.0kg/1P     | Kg/1,800~2,300 | 刺・煮・焼・揚 | 高知・徳島県産     |
| 養殖アジ B    | 1.0kg/10~15入 | Kg/1,500~1,700 | 刺・煮・焼・揚 | 〃           |
| 養殖ウナギ 4P  | 1.0kg/4本     | Kg/5,000       | 刺・煮・焼・揚 | 高知・鹿児島県産    |
| 養殖ウナギ 5P  | 1.0kg/5本     | Kg/5,300       | 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。

