

お得意様各位

**(有)嶋矢水産 10・11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
戻りカツオ	2.0~3.0kg	kg/1.000~1.200	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・鹿児島産
〃	5.0~7.0kg	kg/1.400~1.800	刺・煮・焼・揚	〃
マナガツオ	1.0~2.0kg	kg/2.500~3.300	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
金目鯛	1.0~2.0kg	kg/2.800~3500	刺・煮・焼・揚	高知県産
金目鯛 (冷凍)	150~200g	尾/350/10 入	刺・煮・焼・揚	〃 (加熱用)
サワラ	2.0~3.0kg	kg/1.300~1.700	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
天然タイ	1.0~3.0kg	kg/1.800~2.500	刺・煮・焼・揚	〃
釣タチウオ	0.3~0.5kg	kg/1.500~1.800	刺・煮・焼・揚	〃
〃	1.0kg	kg/2.800~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
アオリイカ	100~200g	kg/1.200~1.500	刺・煮・焼・揚	〃 11・12月と大きくなります
タコ (冷凍)	1.0~3.0kg	kg/1.350	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (原体目方)
モンゴイカ (冷凍)	3.0~5.0kg	kg/900	刺・煮・焼・揚	〃 (生食用、原体目方)
養殖アラマス(マハタ)	1.5~3.0kg	kg/3.300~3.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
養殖クエ	3.0kg	kg/4.300~4.500	刺・煮・焼・揚	〃 (身欠き出来ます)
〃	7.0~12.0kg	kg/4.600~4.800	刺・煮・焼・揚	〃 (身欠き出来ます)
養殖フグ	1.0~1.5kg	kg/4.500~4.700	刺・煮・焼・揚	愛媛・香川県産
神味羅フグ	1.0~1.5kg		刺・煮・焼・揚	山口県産(10月中旬~)
ワタリガニ (オス)	300~600g	kg/3.000~4.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
ワタリガニ (メス)	〃	kg/2.000~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
袋カキ (加熱用)	1.0kg(50~60 入)	kg/1.600~1.800	刺・煮・焼・揚	広島県産
地御前カキ 2L (冷凍)	1.0kg(30~35 入)	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。