

お得意様各位

(有)嶋矢水産 11・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 宮 本

商品名	サイズ	単価	料理方法	産地・備考
養殖フグ (神味羅)	1.0~1.2kg	Kg/4,500	刺・煮・焼・揚	山口県産 陸上養殖 (身欠き可)
養殖フグ	1.0~1.2kg	Kg/4,000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 海上養殖 (身欠き可)
養殖クエ	7.0~12kg	Kg/4,800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (身欠き可)
〃	3.0~4.0kg	Kg/4,300	刺・煮・焼・揚	〃
養殖ハタ	2.0~3.0kg	Kg/3,500	刺・煮・焼・揚	〃
甘鯛	0.8~1.5kg	Kg/4,800~5,800	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・徳島
〃	0.4~0.7kg	Kg/3,000~4,000	刺・煮・焼・揚	〃
金目鯛	1.0~2.0kg	Kg/3,200~3,800	刺・煮・焼・揚	高知県産
マナカツオ	1.0~2.0kg	Kg/3,200~4,000	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/1,000~1,300	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ	50~100g	Kg/3,500~5,000	刺・煮・焼・揚	〃
釣アジ	200~400g	Kg/2,500~3,500	刺・煮・焼・揚	〃
釣サバ	400~600g	Kg/2,500~3,500	刺・煮・焼・揚	〃
青ナマコ	1.0kg	Kg/1,500~2,000	刺・煮・焼・揚	〃
赤ナマコ	1.0kg	Kg/2,800~3,500	刺・煮・焼・揚	〃
アンコウ	2.0~3.0kg	Kg/1,000~1,500	刺・煮・焼・揚	中国産
アン肝	1.0kg	Kg/3,000~3,500	刺・煮・焼・揚	ボストン産
ボラ真子 (からすみ 用)	3.0kg (8~15腹)	未定		11月中旬入荷予定

※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 11・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 宮本

商品名	サイズ	単価	料理方法	産地・備考
タラ白子	Pc/500g	Pc/2,500~3,000	刺・煮・焼・揚	北海道産
〃 (B品)	500g・1,0kg	Pc/1,500~2,000	刺・煮・焼・揚	アラスカ産
助子	Pc/500g	Pc/1,000~1,300	刺・煮・焼・揚	北海道産
〃	2.0kg	c/s/3,500~4,000	刺・煮・焼・揚	〃
ひおうぎ貝		1ヶ/120	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
袋カキ	1.0kg(5070)	Kg/1,800	刺・煮・焼・揚	広島県産
円盤カキ	Pc/500g	Pc/1,350	刺・煮・焼・揚	〃
冷凍カキ (地御前 2L)	1.0kg/30~35	Kg/1,800	刺・煮・焼・揚	〃
殻付カキ	小	1/100~130	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (12月入荷予定)
冷凍白サバフグ	1,0kg	Kg/1,400	刺・煮・焼・揚	中国産 (から揚げ・鍋用)
冷凍トラフグ	10尾 (5,0~7,0kg)	Kg/1,500	刺・煮・焼・揚	熊本県産 ( 〃 )
冷凍天然鯛頭	(原体 2.04.0kg	1ヶ/200	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
			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	

※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。