

お得意様各位

(有)嶋矢水産 12・1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 |
|------------|------------|----------------|---------|-------------|
| 天然鯛 | 1.0～2.0kg | Kg/1,800～3,000 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| 〃 (活〆) | 1.0～2.5kg | Kg/3,000～4,500 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 冷凍天然鯛フィーレ | | Kg/3,000 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 (フィーレ価格) |
| 小鯛 | 150～300g | Kg/13,00～1800 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 金目鯛 | 1.0～2.0kg | Kg/3,000～4,000 | 刺・煮・焼・揚 | 高知県産 |
| サワラ | 2.0～4.0kg | Kg/1,500～2,000 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| サゴシ | 0.81.5kg | Kg/1,000～1,400 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| サヨリ | 50～100g | Kg/3,000～4,500 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 養殖フグ (神味羅) | 1.0～1.3kg | Kg/4,000 | 刺・煮・焼・揚 | 山口県産 (身欠き可) |
| 養殖フグ | 0.8～1.0kg | Kg/3,300～3,500 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 (身欠き可) |
| 冷凍トラフグ白子 | | Kg/12,000 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛・山口県産 |
| 養殖本クエ | 7.0～10.0kg | Kg/4,800 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 (すき引可) |
| 〃 | 2.0～3.0kg | Kg/4,500 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| 養殖アラマス(ハタ) | 2.0～3.5kg | Kg/3,500 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| アオリイカ | 0.5～2.0kg | Kg/2,000～3,000 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| アンコウ | 1.5～3.0kg | Kg/1,200～1,500 | 刺・煮・焼・揚 | 中国・韓国産 |
| アン肝 | 1.0kg | Kg/2,800～3,500 | 刺・煮・焼・揚 | ボストン産 |
| タラ白子 | 500g/pc | Pc/2,800～3,300 | 刺・煮・焼・揚 | 北海道産 |
| 〃 (B品) | 500g/pc | Pc/1,300 | 刺・煮・焼・揚 | アラスカ産 |
| | | | | |

※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 12・1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 |
|--------------|---------------------|----------------|---------|--------|
| 袋カキ (加熱用) | 1.0kg(60 個前後) | Kg/1,800 | 刺・煮・焼・揚 | 広島県産 |
| 地御前カキ 2L(冷凍) | 1.0kg(30~35 個) | Kg/1,800 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 地御前産 |
| かき円板(加熱用) | Pc/500g | Pc/1,300 | 刺・煮・焼・揚 | 広島県産 |
| 〃 (生食用) | Pc/500g | Pc/1,300 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 殻付カキ | 中 | ヶ/200~250 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 〃 | 小 | ヶ/100~130 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県御荘産 |
| ひおうぎ貝 | | 枚/120 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 青ナマコ | 1.0kg | Kg/1,300~1,800 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| 赤ナマコ | 1.0kg | Kg/2,500~2,800 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| | | | | |
| わたり蟹(メス) | 300~500g | Kg/3,800~5,000 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| わたり蟹 (オス) | 300~500g | Kg/3,000~4,000 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 冷凍イサキ | 160g/10 | 尾/220 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 冷凍天然鯛頭 | (鯛 2.0~3.0kg の頭) | 1 ヶ/150 | 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 12 月 12 日

お得意様各位



(有)嶋矢水産 12・1 月のお魚情報 No.3

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 |
|------|----------|----------------|---------|--------|
| アワビ | 90~100g | Kg/7,500 | 刺・煮・焼・揚 | 韓国産 |
| 豆サザエ | 50~80g | Kg/1,700 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| サザエ | 100~200g | Kg/1,400 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| アサリ | | Kg/1,000 | 刺・煮・焼・揚 | 熊本・韓国産 |
| ハマグリ | 40~50g | Kg/1,200 | 刺・煮・焼・揚 | 韓国産 |
| 〃 | 80~120g | Kg/2,500 | 刺・煮・焼・揚 | 国産 |
| 赤貝 | 90~120g | Kg/2,000 | 刺・煮・焼・揚 | 韓国産 |
| ニシ貝 | 200~400g | Kg/1,200~1,500 | 刺・煮・焼・揚 | 瀬戸内産 |
| 瀬戸貝 | 100~200g | Kg/1,200 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

※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。

