

お得意様各位



(有)嶋矢水産 4・5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
カツオ	6.0~7.0kg	Kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・鹿児島県産
〃	1.5~3.0kg	Kg/1.100~1.400	刺・煮・焼・揚	〃
サワラ	2.0~4.0kg	Kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
サゴシ	0.8~1.2kg	Kg/1.000~1.400	刺・煮・焼・揚	〃
天然鯛	1.0~3.0kg	Kg/1.800~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
小鯛	150~200g	Kg/1.200~1.400	刺・煮・焼・揚	〃
マナガツオ	1.0~3.0kg	Kg/2.500~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
オコゼ	200~400g	Kg/2.500~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
ヒジキ	1.0kg	Kg/950	刺・煮・焼・揚	〃
釜揚げしらす	1.0kg	Kg/2.300	刺・煮・焼・揚	〃
ニシ貝	200~400g	Kg/1.000~1.300	刺・煮・焼・揚	〃
亀の手	1.0kg	Kg/1.800~2.200	刺・煮・焼・揚	〃
メバル	100~200g	Kg/2.000~2.800	刺・煮・焼・揚	〃
養殖アユ	1kg/10~14尾	Kg/2.000~2.400	刺・煮・焼・揚	高知県産
〃 (B品)		Kg/1.600~2.000	刺・煮・焼・揚	〃
チアユ	Pc/500g	Pc/2.500	刺・煮・焼・揚	滋賀県産
			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。