

お得意様各位

(有)嶋矢水産 9・10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
戻りカツオ	5.0~7.0kg	Kg/1.600~2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・鹿児島県産
〃	2.0~3.0kg	Kg/1.200~1.500	刺・煮・焼・揚	〃
アコウ (キジハタ)	0.6~1.5kg	Kg/4.000~5.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
〃	0.2~0.5kg	Kg/2.500~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
マナカツオ	1.0~2.0kg	Kg/3.000~4.000	刺・煮・焼・揚	〃
甘鯛	0.6~1.0kg	Kg/4.000~5.500	刺・煮・焼・揚	愛媛・徳島県産
金目鯛	0.8~1.5kg	Kg/3.000~4.000	刺・煮・焼・揚	高知県産
サワラ	1.5~3.0kg	Kg/1.600~2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
サゴシ	0.8~1.4kg	Kg/1.200~1.500	刺・煮・焼・揚	〃
釣りタチウオ	0.8~1.2kg	Kg/3.500~4.000	刺・煮・焼・揚	〃
〃	0.3~0.6kg	Kg/1.800~2.500	刺・煮・焼・揚	〃
オコゼ	0.3~0.5kg	Kg/3.000~4.000	刺・煮・焼・揚	〃
活タコ	1.0~2.0kg	Kg/2.000~2.800	刺・煮・焼・揚	〃
メタコ	1.0~2.0kg	Kg/1.800	刺・煮・焼・揚	〃
冷凍タコ	1.0~3.0kg	Kg/1.550	刺・煮・焼・揚	〃
モブシ (寒鯛)	2.0~4.0kg	Kg/800~1.000	刺・煮・焼・揚	〃
コシヨウ鯛	1.0~2.0kg	Kg/800~1.200	刺・煮・焼・揚	〃
クロウオ (グレ)	0.4~0.8kg	Kg/1.000~1.400	刺・煮・焼・揚	〃
ニベ	2.0~8.0kg	Kg/800~1.000	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。

お得意様各位



(有)嶋矢水産 9・10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

商品名	サイズ	単価	料理方法	産地・備考
ハモ	400~800g	Kg/1.800~2.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
サンマ		未定	刺・煮・焼・揚	北海道産
養殖マグロ ブロック (中トロ)	1.0kg	Kg/4.800~5.500	刺・煮・焼・揚	九州産 (火曜・金曜入荷あり)
キハダマグロ ブロック	1.0kg	Kg/3.000~3.500	刺・煮・焼・揚	愛媛・鹿児島産
冷凍トラハゼ開き	30~50g	Kg/1.450	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (天ぷらフライ用)
冷凍キス開き	30~50g	Kg/2.000~2.200	刺・煮・焼・揚	〃 (〃)
冷凍アナゴ開き	30~80g	Kg/2.000	刺・煮・焼・揚	〃 (〃)
冷凍イサキ	1尾/160g/10 入	Kg/1.250	刺・煮・焼・揚	焼物・煮付け用
冷凍ハモ骨切り		Kg/1.000	刺・煮・焼・揚	〃 (天ぷら・フライ 用)
松茸	1.0kg/8~15 本	Kg/8.000~ 12.000	刺・煮・焼・揚	中国産
			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。