

お得意様各位(有)嶋矢水産 1・2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 活♂	1.0~3.0kg	Kg/3.000~4.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
天然鯛 朝♂	〃	Kg/1.500~3.000	刺・煮・焼・揚	〃
サワラ	2.0~4.0kg	Kg/1.500~2.500	刺・煮・焼・揚	〃
サゴシ	0.8~1.2kg	Kg/1.000~1.400	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (大)	60~100g	Kg/3.500~4.500	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (中)	30~50g	Kg/1.500~2.500	刺・煮・焼・揚	〃
ホーボー	0.4~1.0kg	Kg/1.200~1.600	刺・煮・焼・揚	〃
マナカツオ	1.0~3.0kg	Kg/2.800~4.000	刺・煮・焼・揚	〃
小鯛	150~400g	Kg/1.200~1.700	刺・煮・焼・揚	〃
♂鯛 (焼用)	0.5~3.0kg	Kg/1.200~1.700	刺・煮・焼・揚	〃
養殖フグ (神味羅)	1.0~1.4kg	Kg/3.800	刺・煮・焼・揚	山口県産 (身欠可)
養殖フグ	0.9~1.4kg	Kg/3.000~3.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (身欠可)
天然フグ	0.8~1.5kg	Kg/8.000~15.000	刺・煮・焼・揚	〃
冷凍トラフグ白子	100g	Kg/14.000~ 15.000	刺・煮・焼・揚	愛媛・山口県産
養殖クエ	7.0~12kg	Kg/4.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
養殖ハタ	2.0~3.5kg	Kg/3.300~3.800	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。

お得意様各位



(有)嶋矢水産 1・2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
ワタリガニ (メス)	300~600g	Kg/4.000~5.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
ワタリガニ (オス)	〃	Kg/2.500~3.800	刺・煮・焼・揚	〃
足赤エビ	30~50g	Kg/4.300~4.800	刺・煮・焼・揚	
赤ナマコ	1.0kg	Kg/2.800~3.300	刺・煮・焼・揚	〃
青ナマコ	1.0kg	Kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	〃
袋カキ (加熱用)	1.0kg/60~80	Kg/1.800	刺・煮・焼・揚	広島県産
地御前カキ 2L (冷凍)	1.0kg/30~35	Kg/1.800	刺・煮・焼・揚	〃
カキ (生食用)	Pc/500g	Pc/1.350	刺・煮・焼・揚	〃
殻付カキ 小		ヶ/120	刺・煮・焼・揚	愛媛県御荘産
殻付カキ 大		ヶ/200~300	刺・煮・焼・揚	広島・東北産
アンコウ	1.5~3.0kg	Kg/1.200~1.500	刺・煮・焼・揚	韓国・中国産
アン肝	1.0kg	Kg/1.200~1.800	刺・煮・焼・揚	〃
〃	1.0kg	Kg/2.800~3.500	刺・煮・焼・揚	ボストン産
味付アン肝チューブ	Pc/200g	Pc/450	刺・煮・焼・揚	中国産
タラ白子	Pc/500g	Pc/2.800~3.500	刺・煮・焼・揚	北海道産
タラ白子 B品	Pc/500g	Pc/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	アラスカ産
冷凍アナゴ (40~80g)	pc/1.0kg	Kg/2.200	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (天ぷら用)
冷凍オコゼ (100~150g)		Kg/2.000	刺・煮・焼・揚	〃
冷凍小エビ	pc/1.0kg	Kg/800	刺・煮・焼・揚	〃 (かき揚げ・天ぷら用)
冷凍天然タイ頭	200~400g	ヶ/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。