

2019年 1月 12日

お得意様各位



(有)嶋矢水産 2・3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
金目鯛	1.0～1.5kg	Kg/3.200～4.000	刺・煮・焼・揚	高知県産
〃	0.5～0.8kg	Kg/2.500～3.000	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/1.000～1.300	刺・煮・焼・揚	〃
ホーボー	0.4～1.0kg	Kg/1.000～1.500	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (大)	50～100g	Kg/3.000～4.500	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ (中)	30～40g	Kg/1.500～2.000	刺・煮・焼・揚	〃
イトヨリ	300～800g	Kg/1.400～1.700	刺・煮・焼・揚	愛媛・徳島県産
天然鯛	1.0～3.0kg	Kg/2.000～3.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
アンコウ	2.0～3.0kg	Kg/1.000～1.300	刺・煮・焼・揚	韓国産
ホタルイカ (解凍)		枚/600～800	刺・煮・焼・揚	石川県産 ※生は2月末頃入荷予定
赤ナマコ	1.0kg	kg/2.500～3.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
ノレソレ	200g/pc	Pc/1.200～1.500	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知県産
生わかめ	1.0kg/pc	Kg/800～1.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
ヒジキ	1.0kg/pc	Kg/1.000	刺・煮・焼・揚	〃
釜揚げしらす	1.0kg/pc	Kg/2.300	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。

2019年 1月 12日

様



(有)嶋矢水産 2・3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 嶋 矢

商品名	サイズ	単価	料理方法	産地・備考
養殖トラフグ (神味羅)	1.0~1.4kg	Kg/3.800	刺・煮・焼・揚	山口県産 (身欠可)
養殖本クエ	7.0~10.0kg	Kg/4.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (身欠可)
養殖アラマス (ハタ)	2.0~3.0kg	Kg/3.600	刺・煮・焼・揚	" (身欠可)
生食用カキ	500g/pc	Pc/1.400	刺・煮・焼・揚	広島県産
袋カキ (加熱用)	500g 入 1.0kg 入	Kg/1.800	刺・煮・焼・揚	"
シジミ	1.0kg	Kg/1.200	刺・煮・焼・揚	国産
ハマグリ	1ヶ/40~50g	Kg/1.400	刺・煮・焼・揚	韓国産
ハマグリ (大)	1ヶ/80 ~120g	Kg/2.600	刺・煮・焼・揚	国産

※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。