

## お得意様各位

(有)嶋矢水産 3・4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
天然鯛 (活♂)	1.0~3.0kg	Kg/2.800~4.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
天然鯛 (朝♂)	〃	Kg/1.800~2.800	刺・煮・焼・揚	〃
小鯛	150~500g	Kg/1.300~1.800	刺・煮・焼・揚	〃
サワラ	2.0~4.0kg	Kg/1.600~2.400	刺・煮・焼・揚	〃
サゴシ	0.8~1.2kg	Kg/1.000~1.400	刺・煮・焼・揚	〃
金目鯛	0.8~1.5kg	Kg/3.000~3.800	刺・煮・焼・揚	高知県産
甘鯛	0.8~1.2kg	Kg/4.500~6.000	刺・煮・焼・揚	愛媛・徳島県産
マナガツオ	1.0~2.0kg	Kg/3.300~4.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
サヨリ 大	50~100g	Kg/3.000~4.500	刺・煮・焼・揚	〃
サヨリ 中	30~50g	Kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	〃
ホーボー	0.4~1.0kg	Kg/1.200~1.500	刺・煮・焼・揚	〃
コハダ	1.0kg	Kg/1.800~2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛・佐賀県産
カツオ	5.0~7.0kg	Kg/1.500~2.200	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・鹿児島 (1/4 より可)
〃	1.2~3.0kg	Kg/1.000~1.400	刺・煮・焼・揚	〃 (1本より)
メバル	100~200g	Kg/2.000~3.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
ホゴ (カサゴ)	100~200g	Kg/1.500~2.500	刺・煮・焼・揚	〃
釜揚げしらす	1.0kg	Kg/2.300	刺・煮・焼・揚	〃
イイダコ (冷凍)	1.0kg	Kg/1.800	刺・煮・焼・揚	〃
子持ちイイダコ (生)	1.0kg	Kg/2.500~3.000	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。

お客様各位



(有)嶋矢水産 3・4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
生わかめ	1.0kg	Kg/600~700	刺・煮・焼・揚	愛媛・徳島県産
ヒジキ	1.0kg	Kg/950	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
ホタルイカ	1.0pc	Pc/600~800	刺・煮・焼・揚	石川・兵庫県産
ニシ貝	1ヶ/200~400g	Kg/1.000~1.400	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			刺・煮・焼・揚	
			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。