

様

**(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/1.500～2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛・高知・鹿児島県産
〃	2.0～3.0kg	Kg/1.000～1.300	刺・煮・焼・揚	〃
釣タチウオ	0.8～1.2kg	Kg/3.500～4.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
〃	0.3～0.5kg	Kg/1.600～2.200	刺・煮・焼・揚	〃
アコウ (キジハタ)	0.6～1.5kg	Kg/4.000～5.000	刺・煮・焼・揚	〃
〃	0.2～0.5kg	Kg/2.500～3.500	刺・煮・焼・揚	〃
サワラ	2.0～3.0kg	Kg/1.500～1.800	刺・煮・焼・揚	〃
サゴシ	0.8～1.2kg	Kg/1.000～1.400	刺・煮・焼・揚	〃
マナカツオ	1.0～2.0kg	Kg/2.800～3.800	刺・煮・焼・揚	〃
甘鯛	0.6～0.8kg	Kg/3.800～4.500	刺・煮・焼・揚	愛媛・徳島県産
〃	0.8～1.2kg	Kg/4.500～5.500	刺・煮・焼・揚	〃
金目鯛	0.8～1.5kg	Kg/3.200～4.000	刺・煮・焼・揚	高知県産
オコゼ	0.2～0.5kg	Kg/2.800～4.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
コシヨウ鯛	0.8～2.0kg	Kg/1.000～1.300	刺・煮・焼・揚	〃
ニベ	1.5～3.0kg	Kg/800～1.000	刺・煮・焼・揚	〃
活ハモ	0.4～1.0kg	Kg/2.000～2.600	刺・煮・焼・揚	〃
養殖マグロ (ブロック)	1.0kg	Kg/5.000～5.800	刺・煮・焼・揚	九州産 (木・金曜入荷)
キハダマグロ (ブロック)	1.0kg	Kg/3.000～3.800	刺・煮・焼・揚	愛媛・九州産
			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。

様



**(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
冷凍タイ端材	1.0kg	Kg/1.700	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
冷凍モンゴイカゲソ	1.0kg	Kg/900	刺・煮・焼・揚	〃
冷凍モンゴイカミミ	500g/pc	Pc/300	刺・煮・焼・揚	〃
冷凍タコ	1.0～3.0kg	Kg/1.650	刺・煮・焼・揚	愛媛県産（原体目方）
冷凍アナゴ開き	1.0kg	Kg/2.000	刺・煮・焼・揚	〃（原体目方）
冷凍テッポウ湯引	500g	Kg/2.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
冷凍アワビ	80～100g	Kg/4.000	刺・煮・焼・揚	〃（1枚より可）
冷凍イサキ	1尾/160g /10入	Kg/1.250	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	

※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。