

様



(有)嶋矢水産 12・1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	1.0～3.0kg	Kg/1.800～2.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
天然鯛 活〆	1.0～3.0kg	Kg/2.500～4.000	刺・煮・焼・揚	〃
小鯛	150～500g	Kg/1.200～2.000	刺・煮・焼・揚	〃
金目鯛	1.0～1.5kg	Kg/3.200～4.200	刺・煮・焼・揚	高知県産
金目鯛	0.5～0.8kg	Kg/2.300～3.000	刺・煮・焼・揚	〃
さわら	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/1.000～1.500	刺・煮・焼・揚	〃
さより	50～100g	Kg/3.000～4.500	刺・煮・焼・揚	〃
アオリイカ	0.52～.0kg	Kg/2.500～3.500	刺・煮・焼・揚	〃
養殖フグ（神味羅）	1.0～1.3kg	Kg/4.500	刺・煮・焼・揚	山口県産（身欠き可）
冷凍トラフグ白子		Kg/14.000～ 15.000	刺・煮・焼・揚	愛媛・山口県産
トラフグヒレ	Pc/20g	Pc/750	刺・煮・焼・揚	愛媛・山口・九州産
トラフグザク	Pc/500g	Pc/1.300	刺・煮・焼・揚	愛媛・山口県産
養殖本クエ	7.0～10.0kg	Kg/4.800	刺・煮・焼・揚	愛媛県産（すきびき可）
〃	2.0～4.0kg	Kg/4.300	刺・煮・焼・揚	〃
養殖アラマス（ハタ）	2.0～3.0kg	Kg/3.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
養殖本マグロ（ブロック）	1.0kg	Kg/5.000～6.000	刺・煮・焼・揚	九州産（木・金入荷）
生きハダマグロ（ブロック）	1.0kg	Kg/2.800～3.500	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 12・1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
青ナマコ	1.0kg	Kg/1.500~2.000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
赤ナマコ	1.0kg	Kg/2.500~3.500	刺・煮・焼・揚	〃
ワタリガニ (メス)	400~600g	Kg/3.800~5.000	刺・煮・焼・揚	〃
〃 (オス)		Kg/2.500~4.000	刺・煮・焼・揚	〃
カキ生食用	Pc/500	Kg/1.300~1.600	刺・煮・焼・揚	広島・兵庫県産
カキ加熱用	1.0kg (60~70粒)	Kg/1.800	刺・煮・焼・揚	広島県産
地御前カキ 2L (冷凍)	1.0kg (30~35粒)	Kg/1.800	刺・煮・焼・揚	広島県産 (地御前)
殻付カキ	大~中	ヶ/250~350	刺・煮・焼・揚	広島県産
〃	小	ヶ/100~130	刺・煮・焼・揚	愛媛県御荘産 (12月末より)
ひおうぎ貝		枚/130	刺・煮・焼・揚	〃
天然鯛フィーレ (冷凍)		Kg/3.500	刺・煮・焼・揚	愛媛県産
養殖タイフィーレ (冷凍)		Kg/2.500	刺・煮・焼・揚	〃
カマス一夜干し (冷凍)		5入/pc/1.000	刺・煮・焼・揚	瀬戸内産
アナゴ開き (冷凍)	1.0kg (40~70g)	Kg/2.000	刺・煮・焼・揚	愛媛県産 (原体価格)
			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。