令和　２年　３月　１日

様

# ㈲嶋矢水産　３・４月のお魚情報

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 |
|---|---|---|---|---|
| サワラ | 2.0～4.0kg | Kg/1.600～2.300 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| サゴシ | 0.8～1.5kg | Kg/1.000～1.400 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 天然タイ（活〆） | 1.0～3.0kg | Kg/2.800～4.000 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 天然タイ（朝〆） | 1.0～3.0kg | kg/1.800～2.800 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| 小鯛 | 150～500kg | Kg/1.300～1.800 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| サヨリ　大 | 60～100g | Kg/3.500～4.500 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| サヨリ　小 | 20～50g | 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 | 〃 |
| イトヨリ | 0.4～1.0kg | Kg/1.400～1.600 | 刺・煮・焼・揚 | |
| 金目鯛 | 1.0～1.5kg | Kg/3.000～3.800 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛・徳島県産 |
| 〃 | 0.5～0.8kg | Kg/2.500～3.000 | 刺・煮・焼・揚 | 高知県産 |
| チヌ（クロダイ | 0.8～2.0kg | Kg/800～1.200 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産 |
| マナカツオ | 1.0～2.0kg | Kg/3.200～4.200 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| カツオ | 5.0～7.0kg | Kg/1.600～2.300 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛・高知・鹿児島県産 |
| カツオ | 1.0～3.0kg | Kg/1.000～1.500 | 刺・煮・焼・揚 | 〃 |
| ヒジキ | 1.0kg | Kg/1.000 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛県産」 |
| 生ワカメ | 1.0kg | Kg/800 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛・徳島県産 |
| ノレソレ | 200g/pc | Pc/1.500～1.800 | 刺・煮・焼・揚 | 愛媛・高知県産 |
| ボイルホタルイカ | 1pc | Pc/700～900 | 刺・煮・焼・揚 | 石川・兵庫県産 |
| | | | | |

※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。