

毎度おなじみ♪

黒光の11月 おさかな 限定特売!!

黒光商事株式会社

TEL:03-3727-4888/FAX:03-3728-1871

どちらの商品も表示の規格のみでのご用意となります。表示の規格からお選びいただき、ご注文いただけますようお願いいたします。

♪唐揚げでおいしい♪

北海道産

こまいドレス

<15~20g位、11~12cm程度>

背骨が比較的しっかりしている場合があります。注意してご賞味ください。



小魚は個体サイズに若干のバラつきがあります。

円/尾

初登場のこまい。漢字では氷下魚と書き、氷の下に仕掛けた網で獲るお魚です。タラの仲間の白身魚で、身は柔らかくて風味が良いおいしいお魚。唐揚げなどの揚げ物がおススメ♪

♪適度な脂がさっぱり♪

三陸産いなだ切身

(腹骨取り)



ブリの幼魚で体長20~30cm程度のお魚。ブリよりも脂が少なくさっぱり食べられます。和のメニューにピッタリのお魚なので“和食の日”の行事食にも♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪和食にピッタリ♪

韓国産さごし(さわら)切身

(腹骨取り)



流通量が激減してしまい一般には品薄のさごしを特売価格で。お魚屋さんと密に打ち合わせしているからこそできるお値段です！あっさりした味わいの魚なのでしっかり味のついた料理がおススメ♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪旬のおさかな♪

北海道産さけ(レッド)切身

(PB取り)



色もしっかり濃い“レッド”のランクの鮭。和食献立にもピッタリの秋の味覚。ちゃんちゃん焼や具だくさんの汁物、もちろん焼き魚にも♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪実はおいしいあのお魚♪

宮崎産寒ボラ切身

(腹骨取り)



★おすすめメニュー★

☆唐揚げ ☆フライ(サンドにも)
☆南蛮漬 ☆ガーリック焼き
淡白な白身魚なので下味や香りを付けたメニューとの相性◎!

ご使用いただいた学校様から“おいしい”の声あり!

11~1月に九州沖で漁獲されたボラ。一般的なボラは河口付近に生息しており泥臭いイメージがありますが、この「寒ボラ」は水質の良い沖合に生息していたため臭みがありません。身は淡白で甘味があり、脂も適度にあって美味しい♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪小魚だけど肉厚でおいしい♪

千葉県産メヒカドリ

(20~25g程度、10cm前後)



小魚は個体サイズに若干のバラつきがあります。

円/尾

独特の風味がおいしい小魚。中骨はしっかりしていますが、皮が薄くて身が柔らかいので子供たちにも食べやすい。唐揚げがイチオシ♪