

毎度おなじみ♪

黒光の12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。

♪硬くならずにおいしい・お手頃価格♪

へトナム産バサ切身

(骨・皮取り)



フワッとした食感がおいしいおさかな♪身崩れしやすいためフライや唐揚げなど衣をつけた揚げ物でのご使用がおススメです!

40g: **円/枚**

50g: **円/枚**

60g: **円/枚**

♪クセがなく旨みも十分♪

アメリカ産助宗たら切身

(骨取り)



クセが無くみんなが食べやすいお魚。柔らかくて少し崩れやすいお魚ですが、汁物や揚げ物にピッタリ!味噌やトマトと相性good♪

40g: **円/枚**

50g: **円/枚**

60g: **円/枚**

♪おいしい脂がたっぷり♪

長崎産さば切身

(腹骨とり)



ノルウェー産に比べると脂ノリは控えめですが、旨味と味わいは十分!定番のみそ煮や竜田揚げに♪

40g: **円/枚**

50g: **円/枚**

60g: **円/枚**

♪旨みと適度な脂ノリでおいしい♪

台湾産メカジキ切身

(PB取り)



船凍品なので高品質でおいしい!

特売初登場のメカジキ。通常価格は3,420円/kgで少し高価なお魚。身全体に適度な脂があり、色々な料理法でおいしい。下味を付けた焼物や揚げ物、煮物などに♪

40g: **円/枚**

50g: **円/枚**

60g: **円/枚**

♪カツオよりあっさり♪

長崎産ハガツオ切身

(腹骨取り)



通常のカツオとは異なります。必ずハガツオと明記の上、ご注文をお願いします。

加熱してもカツオほど硬くならず、カツオとサゴシの中間的な味わいのお魚。幽庵焼き、煮付けなどしっかり味付けした料理がおススメ♪

40g: **円/枚**

50g: **円/枚**

60g: **円/枚**

♪小魚だけど肉厚でおいしい♪

千葉産メヒカドレス

(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。

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♪

円/尾