

毎度おなじみ♪

黒光の10月 おさかな 限定特売!!

黒光商事株式会社

TEL:03-3727-4888/FAX:0120-226-511

FAX番号
変更しています!

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。

♪秋の味覚♪

北海道・宮城産 さけ切身 (腹骨取り)



秋が旬の鮭。アレンジもしやすく、給食でも定番のお魚ですね。シンプルな焼き物にも子供たちが好きな揚げ物にも♪

円/k

※30~70gでご指定ください

♪硬くならずにおいしい♪

ベトナム産 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!

円/k

※30~70gでご指定ください

♪クセがなく旨みも十分♪

アフリカ産 助宗たら切身 (骨取り)



クセが無くみんなが食べやすい助宗たら。焼き物やフライなど、いろいろな献立でお使いいただけます♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪和食がおいしい♪

九州・鳥取産 フリ切身(天然) (骨取り)



秋に和食がおいしいフリ。やっぱり定番の照焼きやフリ大根がおススメです♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪適度な脂で旨味あり♪

九州産 まさば切身 (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

♪揚げ物がおいしい♪

銚子産 カタクチイワシ(ドレス) <7~8g程度、8~9cm位>



小魚は個体サイズに若干のバラつきがあります。

初登場のカタクチイワシ。頭と内臓を取ったドレスの規格。旨味もしっかりあっておいしい商品。カリッと揚げた唐揚げや南蛮漬けに♪

円/尾