

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♪

2,210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
メです!

1,430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:50円/枚
50g:62円/枚
60g:75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
メです♪

40g:80円/枚
50g:100円/枚
60g:120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:60円/枚
50g:75円/枚
60g:90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し
い商品。カリッと揚げた唐揚
げや南蛮漬けに♪

15円/尾