

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:0120-226-511

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。

♪ 品薄のさんまを特売で♪

北海道・宮城産さんま開き

(腹骨取り)

魚体が小さいため
両規格とも1尾取
りになります



<サイズ目安>
幅・・・30g:12~13cm程度
40g:15cm程度
厚み・・・(共通)5mm程度

9月に好評だったさんま開きの特売を再びご案内★さらにお安くなりました!蒲焼き・竜田揚げ、短冊はごはんなどに♪

30g(1尾): 円/枚
40g(1尾): 円/枚

※50gは通常価格となります

♪ 適度な脂がさっぱり♪

三陸産ほかにだ切身

(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♪

韓国産ほかさごし(さわら)切身

(腹骨取り)



こちらも和食メニューに活用しやすいお魚のさごし。あっさりした味わいの魚なので、西京焼き・照り焼き・幽庵焼きなどしっかり味のついた料理がオススメ♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪ 実はおいしいあのお魚♪

九州産寒ボラ切身

(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◎!

冬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

♪ 身はしっかり、旨みたっぷり♪

九州産シイラ切身

(腹骨取り)



スズキの仲間。キメ細かい白身で味も良いシイラ。ハワイ料理では“マヒマヒ”としても馴染み。唐揚げやソテー、パン粉焼きなどに♪トマトソースとの相性もgood★

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪ 栄養まるごと♪

アイスランド・ルウェー・フェロー諸島産

子持ちししゃも

<17~21g程度、15cm位>



給食の定番、魚を全部味わえるししゃもは食育にもピッタリ!ゴマ焼きや香味揚げに♪

円/尾