

毎度おなじみ♪

黒光の1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。

♪ 給食週間のメニューに♪

北西太平洋産

くじら角切 <2cm角>



給食週間の定番食材くじら肉。今年“ニタリクジラ”（一部イワシクジラの場合あり）をご用意予定。イワシが好物でイワシクジラの仲間です。身の旨みと脂の甘みがおいしいクジラ。竜田揚げがおススメ♪

円/kg

※2cm角切のみのご用意です

♪ 適度な脂で旨味あり♪

長崎産さば切身

(腹骨取り)



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

♪ クセがなく旨みも十分♪

アミノ酸産助宗たら切身

(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

♪ 出世魚で新年にもピッタリ♪

北海道・九州産ぶい切身(天然)

(腹骨取り)



出世魚なので新年のお祝いにもピッタリのぶり。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

♪ 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

♪ 揚げ物におすすめ♪

長崎・島根・宮崎産 豆あじセミドレス

<約15g、10~11cm程度>



骨ごと魚の栄養をまるごと食べられる豆あじ。内臓を取ったセミドレスの規格です。骨は比較的しっかりしているので、カラッと揚げてカミカミ献立に♪

小魚は個体サイズに若干のバラつきがあります。

円/尾