

毎度おなじみ♪

黒光の2月 おさかな 限定特売!!

黒光商事株式会社

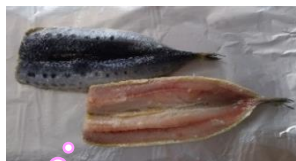
TEL:03-3727-4888/FAX:0120-226-511

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。

♪節分メニューに♪

千葉産

いわし開き (腹骨とり)



節分といえば魔除けのいわし。ビタミンなどの栄養たっぷりで脂のりと旨みも十分！蒲焼・フライ・南蛮漬けなどに♪

30g: 円/枚

40g: 円/枚

50g: 円/枚

♪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。和のメニューと相性の良いお魚です。

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪たんぱくで柔らかい♪

宮城産もうかさめ切身・角切 (骨取り)



サメの一種「もうかさめ」。正式名称は「ネズミサメ」。クセや臭みがなくどんな料理にも使いやすいお魚。身はふんわりと柔らかく、揚げ物や煮物がおススメ♪

円/kg
※角切りも可

♪どんな味付けにも合う♪

北海道産真だら切身 (腹骨取り)



たんぱくでクセのない白身の真だらはアレンジ自在。汁物・揚げ物・焼き物…カレー風味・ハーブ・みそ味…和洋なんでもおいしいお魚です♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪適度な脂で味がイイ♪

NZ産ミナミカゴカマス (骨取り)



カマスの仲間の大型魚。"銀さわら"とも呼ばれるお魚。適度に身が締まった白身で、しっかり味付けする漬け焼きなどにオススメ♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪小魚だけど肉厚でおいしい♪

銚子産メヒカドレス (21~25g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。中骨は比較的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