

毎度おなじみ♪

黒光の3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

♪ 美味な白身、お祝いメニューにも ♪

アラスカ産 赤魚切身

(骨取り)



クセがなく、適度な脂がおいしい白身魚。赤色を活かしたお祝いメニューにもおすすめ★ふんわりとした身で和洋どちらの味付けにも合います♪

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)



春のお魚のさごし。あっさりした味わいの魚なので、西京焼き・照り焼きなどの和食メニューにオススメ♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪ カツオよりあっさり ♪

長崎産ハガツオ切身

(腹骨取り)



通常のカツオとは異なります。必ずハガツオと明記の上、ご注文をお願いします。

加熱してもカツオほど硬くならず、カツオとサゴシの中間的な味わいのお魚。幽庵焼き、煮付けなどしっかり味付けした料理がオススメ♪

円/kg

※30g~70gでご指定ください
※角切も可

♪ 淡白な白身で食べやすい ♪

アメリカ産メバル切身

(骨取り)



正式名称は「キタノメヌケ」。クセが無いので食べやすい★加熱しても崩れにくので扱いやすいお魚です。フライやフリッターなど揚げ物との相性が◎

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪ クセなく柔らかい ♪

アメリカ産アブラカレイ切身

(骨取り)



淡白でクセがなく、加熱しても硬くならない白身魚。柔らかくて崩れやすいので衣付きの揚げ物に♪

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>



小魚は個体サイズに若干のバラつきがあります。

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♪

円/尾

2025年2月発行