

毎度おなじみ♪

黒光の6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。

♪入梅に美味しい♪

千葉県いわし開き

(腹骨とい)



入梅の季節に美味しいいわし。ビタミンなどの栄養たっぷりです。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

♪脂がのって美味しい♪

長崎産ほか真あじ切身

(腹骨取り)



脂ノリが良く、旨みもしっかり感じられるあじ。シンプルな焼き物やフライに♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪唐揚げで美味しい♪

北海道産こまいドレス

<5-8g位、8cm前後>

背骨が比較的しっかりしている場合があります。注意してご賞味ください。



小魚は個体サイズに若干のバラつきがあります。

漢字では氷下魚。氷の下に仕掛けられた網で獲るお魚です。タラの仲間の白身魚で、身は柔らかくて風味が良い美味しいお魚。唐揚げなどの揚げ物がおススメ♪かみかみ献立にもピッタリ！

円/尾

♪ふんわりホクホク♪

アサヒ産シマホッケ切身

(腹骨取り)



かたくならず身離れがよく食べやすいお魚。脂がのって味もいいため、フライやシンプルな塩焼きにも♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪硬くならず美味しい♪

アトナル産バサ切身

(骨・皮取り)



フワッとした食感が美味しいおさかな♪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使用がおススメです！

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