

毎度おなじみ♪

黒光の9月 おさかな 限定特売!!

※8/25(月)～お届け可能です

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。

♪ あっさりしておいしい♪

長崎産 金ムロあじ切身

(腹骨取り)



脂は少なめであっさりとした味わいに旨味がたっぷり♪身は崩れにくいけど加熱しても硬くならずふんわりなので食べやすい。シンプルな焼き物・揚げ物はもちろん、さっぱりとハーブや甘酢にも相性◎

円/k

※30～70gでご指定ください

♪ 名前もかわいい♪

岩手産 ポンタラ切身

(腹骨取り)



太めのピンボーンが残っている場合があります。ご注意ください。

「ポンタラ」とは岩手で「まだら」の愛称。「ポン」はアイヌ語で「小さい」を意味する言葉で、魚体30～50cm程度の小さいまだらです。小さくても旨みはしっかりあり、身はふんわりでおいしい商品。△ニエルやポイル焼きに♪

円/kg

※30～70gでご指定ください

※角切りも可

♪ 唐揚げでおいしい♪

愛知産 小いわしドレッシング

<7～10g位、7～8cm程度>



小魚は個体サイズに若干のバラつきがあります。

臭みが少なく、骨も気にならずにまるごとおいしい小いわしドレッシング。まだ暑い9月、南蛮漬けなどに♪

円/尾

♪ 暦は秋のはじまり♪

北海道・ロシア産

さけ(レッド)切身

(骨取り)



暑さは続きますが暦は秋。秋に旬の鮭はアレンジもしやすく、給食でも定番のお魚です。シンプルな塩焼きはもちろん、香味焼きや揚げ物にも♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪ 適度な脂で旨味あり♪

長崎・茨城・宮城産

まさば切身

(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

♪ 小魚だけど肉厚でおいしい♪

千葉産 メヒカドレッシング

(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なので子供たちにも食べやすい。唐揚げがイチオシ♪

円/尾