

毎度おなじみ♪

黒光の10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。

♪皮なしだから衣の付きがイイ♪

北海道・青森産 真だら切身 (皮なし・骨取り)



7月に好評だった皮なし真だらが再登場！クセが無く旨みもたっぷり。皮なしなので衣をつけてもはがれにくいのがおススメポイント★揚げ物におすすめ♪

円/kg

※30〜70gでご指定ください

♪ふんわりホクホク♪

アラスカ産 シマホッケ切身 (腹骨取り)



かたくならずに身離れがよく食べやすいお魚。脂がのって味もおいしいので、フライやシンブルな塩焼きにも♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪給食で定番のお魚♪

韓国産他 さごし(さわら)切身 (腹骨取り)



給食でも定番のお魚さごし。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です♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪美味しい白身♪

アメリカ産 赤魚切身 (骨取り)



クセが無く、適度な脂がおいしい白身魚。食べやすく、いろんなメニューに使いやすいお魚です。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

♪和食がおいしい♪

韓国・長崎・北海道産

ブリ切身(天然)(腹骨取り)



秋のはじまりに和食がおいしいブリ。やっぱり定番の照焼きやブリ大根がおススメです♪

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