

毎度おなじみ♪

黒光の11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。

♪適度な脂がさっぱり♪

三陸産ほかいなだ切身

(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。

円/kg

※30〜70gでご指定ください

♪たんぱくな白身魚♪

アメリカ産ソイ切身

(骨取り)



脂ノリは少なめですが、タラに似た味わいのたんぱくなお魚。味噌やキムチとの相性が良く煮魚や汁物などにおススメ♪唐揚げも◎♪

円/kg

※30〜70gでご指定ください

♪脂ノリのよし♪

ノルウェー産さば切身

(腹骨取り)



脂ノリのよいノルウェーさばを特売で!ここ最近漁獲量が減少しており、年明けから価格UPの予測あり。ぜひこの機会にご利用ください。定番のみそ煮や竜田揚げに♪

30g: 円/枚

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪和食にピッタリ♪

韓国産さごし(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

♪実はおいしいあのお魚♪

九州・北陸産寒ボラ切身

(骨取り)



★おすすめメニュー★

☆唐揚げ ☆フライ(サンドにも)
☆南蛮漬け ☆ガーリック焼き
淡白な白身魚なので下味や香りを付けたメニューとの相性◎!

冬に九州沖で漁獲されたボラ。一般的なのは河口付近に生息しており泥臭いイメージがありますが、この「寒ボラ」は水質の良い沖合に生息していたため臭みがありません。身は淡白で甘味があり、脂も適度にあって美味しい♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪小魚だけど肉厚でおいしい♪

千葉・宮城産メヒカドレス

(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なので子供たちにも食べやすい。唐揚げがイチオシ♪

円/尾