

毎度おなじみ♪

黒光の12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。

♪ 鮭よりお手頃♪

ロシア産カラフトサーモン切身 (骨取り)



鮭の代用としても使いやすいカラフトサーモン。脂は少なめであっさりですが、旨味は十分！冬のシチューや鍋料理、フライなどにおススメ♪

円/kg
※30〜70gでご指定ください
※角切り可

♪ 硬くならずにおいしい♪

ベトナム産バサ切身 (骨・皮取り)



フワッとした食感がおいしいおさかな♪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

♪ 和食にピッタリ♪

韓国産ほかさごし(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

♪ 和食がおいしい♪

韓国・長崎・北海道産ほか

ブリ切身(天然)(腹骨取り)



冬の料理においしいブリ。やっぱり定番の照焼きや身も心もあったかくなるブリ大根がおススメです♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪ たんぱくで柔らかい♪

宮城産モウカサメ切身 (骨取り)



サメの一種“もうかさめ”。正式名称は「ネズミサメ」。クセや臭みがなくどんな料理にも使いやすいお魚。身はふんわりと柔らかく、揚げ物や煮物がおススメ♪

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いので子供たちにも食べやすい。唐揚げがイチオシ♪

円/尾