

毎度おなじみ♪  
黒光の

# 12月 おさかな 限定特売!!

♪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をご指定ください  
※角切りも可

♪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

♪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  
けた揚げ物でのご使用がおス  
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

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。

♪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♪

40g: 円/枚  
50g: 円/枚  
60g: 円/枚

♪小魚だけど肉厚でおいしい♪

**千葉・宮城産メヒカリドレス**  
(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。



円/尾

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♪