

毎度おなじみ♪

黒光の1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。

♪給食週間のメニューに♪

北西太平洋産

くじら角切 <2cm角>



給食週間の定番食材くじら肉。今年は“ニタリクジラ”をご用意予定。イワシが好物でイワシクジラの仲間です。身の旨みと脂の甘みがおいしいクジラ。竜田揚げがおススメ♪

円/kg

※2cm角切のみのご用意です

♪新年のお祝い献立にも♪

三陸産ほか

本ぶい切身(天然)(骨取り)



出世魚のぶりは新年のお祝い献立にもピッタリ。やっぱり定番の照焼きや身も心も温くなるフリ大根がおススメです♪

円/kg

※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」とは岩手での“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。△ニエルやホイル焼きに♪

円/kg

※30~70gでご指定ください

♪旨みがたっぷり♪

北海道産

マホッケ切身(腹骨取り)



フィレに近い形の切身です。

風味と旨みがおいしいお魚。脂のりも十分。フィレに近い形なので存在感もしっかり！フライや竜田揚げがイチオシです！バーガーにも♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪調理しやすく食べやすい♪

アミハ産 メバル切身

(骨取り)



正式名称は「キタノメヌケ」。クセが無いので食べやすい★加熱しても崩れにくので扱いやすいお魚です。フライやフリッターなど揚げ物との相性が◎

40g: 円/枚

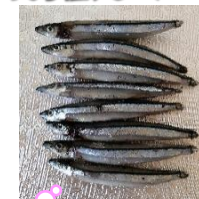
50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪揚げ物がおいしい♪

長崎産 きびなご

(8-10g位、8-9cm程度)



小魚は個体サイズに若干のバラつきがあります。

味がよく、身も柔らかく、まるごとおいしいきびなご。唐揚げや南蛮漬けなどの揚げ物メニューがおすすめ♪

円/kg