

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♪

♪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

♪新年のお祝い献立にも♪

三陸産ほか

本ぶり切身 (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かくなるブリ大根がおススメです♪

♪調理しやすく食べやすい♪

アメ横産メバル切身 (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

♪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。

円/kg

※30~70gでご指定ください

「ポンタラ」とは岩手での“まだら”的愛称。“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。ムニエルやホイル焼きに♪

♪揚げ物がおいしい♪

長崎産さびなご (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。

円/kg