

毎度おなじみ♪
黒光の

2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。

♪節分メニューに♪

千葉産

いわし開き(腹骨とい)



- ・画像は50gサイズ
- ・20gサイズは
長さ12cm程度(尾先まで)

節分といえば魔除けのいわし。ビタミンなどの栄養たっぷりで脂のりと旨みも十分!蒲焼・フライ・南蛮漬けなどに♪

20g: 円/枚
30g: 円/枚
40g: 円/枚
50g: 円/枚

♪適度な脂で味がイイ♪

NZ産ミナミカゴカマス (骨取り)



カマスの仲間の大型魚。”銀さわら”とも呼ばれるお魚。適度に身が締まった白身で、しつかり味付けする醤油焼きなどにオススメ♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪脂がのっておいしい♪

北海道産ニシン切身 (腹骨取り)



- ・画像は50gサイズ
(長さ:17~18cm、幅:4~5cm程度)
- ・フィレの形の切身

たっぷり脂がのって旨味もある北海道産ニシン。小骨が多いイメージですが、試食会では“全然気にならない！”の声が多数。竜田揚げや南蛮漬け、天ぷらなどに♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪クセがなく旨みも十分♪

アメリカ・ロシア産 助宗たらう切身 (骨取り)



クセが無くみんなが食べやすい助宗たら。焼き物やフライなど、いろいろな献立でお使いいただけます♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪あっさりしておいしい♪

長崎産金ムロあじ切身 (腹骨取り)



脂は少なめであっさりとした味わいに旨味がたっぷり♪身は崩れにくいけど加熱しても硬くならずにふんわりなので食べやすい。シンプルな焼き物・揚げ物はもちろん、さっぱりとハーブや甘酢にも相性◎

円/kg
※30~70gでご指定ください

♪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。

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