

毎度おなじみ♪

# 黒光の3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。

♪硬くならずにおいしい♪

## ハトナム産 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!

円/kg

※30~70gでご指定ください  
※角切も可

♪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♪

円/kg

※30~70gでご指定ください  
※角切も可

♪クセがなく旨みも十分♪

アメリカ・ロシア産

## 助宗たら切身(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

♪春のおさかな♪

## 韓国産 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おス  
スメ♪

40g: 円/枚

50g: 円/枚

60g: 円/枚

♪調理しやすく食べやすい♪

## アメリカ産 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  
くい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

♪揚げ物におすすめ♪

長崎・島根・宮崎産

## 豆あじセミドレス

<約15g、10~11cm程度>



骨ごと魚の栄養をまるごと食べら  
れる豆あじ。内臓を取ったセミド  
レスの規格です。骨は比較的しっ  
かりしているので、カラッと揚げ  
てカミカミ献立に♪

小鱼は個体サイズに若干  
のバラつきがあります。

円/尾