

毎度おなじみ♪

黒光の6月 おさかな 限定特売!!

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。

黒光商事株式会社

TEL:03-3727-4888/FAX:0120-226-511

♪入梅の献立に♪

千葉県ほかいわし開き

(腹骨とり)



・20gサイズは
長さ12cm程度(尾先まで)

入梅の季節に美味しいいわし。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

♪実はおいしいあのお魚♪

宮崎産ほか寒ボラ切身

(皮なし・骨取り)



★おすすめメニュー★
☆唐揚げ ☆フライ(サンドにも)
☆南蛮漬け ☆ガーリック焼き
淡白な白身魚なので下味や香りを付けたメニューとの相性◎！

一般的なボラは河口付近に生息しており泥臭いイメージがありますが、この「寒ボラ」は水質の良い沖合に生息していたため臭みがありません。身は淡白で甘味があり、脂も適度にあって美味しい♪

円/kg

※30~70gでご指定ください
※角切も可

♪硬くならずにおいしい♪

ハトナム産バサ切身

(皮なし・骨取り)



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

♪あっさり旨味あり♪

高知・島根・鳥取産ほか

まあじフィーレ(腹骨取り)



大き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。

馴染みがあるお魚で食べやすく、旨味もたっぷりのあじフィーレ。フライや南蛮漬け、香味パン粉焼きなどに♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪美味な白身♪

アメリカ産赤魚切身

(骨取り)



クセが無く、適度な脂がおいしい白身魚。食べやすく、いろいろなメニューに使いやすいお魚です。ふんわりとした身で和洋どちらの味付けにも合います♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪旨みがしっかり♪

宮城産かつお切身

(骨取り)



旨みがしっかり詰まったかつお。竜田揚げや大根と合わせてうま煮などに♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚