

毎度おなじみ♪

# 黒光の7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

♪ 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ふわ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◎

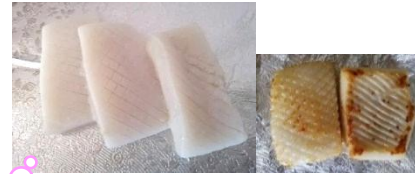
**円/kg**

※30~70gでご指定ください

♪ 価格がうれしい♪

## ペルー沖産 いか切身

(カ/コ入り)



少し落ち着いたものの、まだ高価ないかを特売で★表面は鹿の子、裏面は斜めの切込み入り。フライや天ぷらのほか、ガーリックソテーやチリソース和えなどごはんが進むメニューにも♪

**30g: 円/枚**

**40g: 円/枚**

**50g: 円/枚**

**60g: 円/枚**

♪ 身はしっかり、旨みたっぷり♪

## 長崎産ほか シイラ切身

(腹骨取り)



スズキの仲間。キメ細かい白身で味も良いシイラ。ハワイ料理では”マヒマヒ”としてもお馴染み。唐揚げやソテー、パン粉焼きなどに♪トマトソースとの相性もgood★

**円/kg**

※30~70gでご指定ください  
※角切りも可

♪ クセなく柔らかい♪

アメリカ・ロシア産

## アフラカレイ切身

(骨取り)



淡白でクセがなく、加熱しても硬くならない白身魚。柔らかくて崩れやすいので衣付きの揚げ物に♪

**40g: 円/枚**

**50g: 円/枚**

**60g: 円/枚**

♪ 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。身はふわわりと柔らかく、揚げ物や煮物がおススメ♪

**40g: 円/枚**

**50g: 円/枚**

**60g: 円/枚**

♪ 栄養まるごと♪

アイスランド・ルウェー産

## 子持ちししゃも

< 15~17g程度、15cm位 >



給食の定番、魚を全部味わえるししゃもは食育にもピッタリ!ゴマ焼きや香味揚げに♪

**円/尾**