

毎度おなじみ♪

黒光の9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

♪揚げ物におすすめ♪

富山産ほかにカマス開き

(腹骨取り)

<サイズ目安>

30g・・・約16cm×6～7cm

40g・・・約17cm×6～7cm



・背びれをしっかりとっているので身の一部に穴が開いています
・ピンボーンは残りますがかなり細く気になりません
・尾の手前には少し硬い骨が残っています

初登場のカマス開き。旨味が濃くてお魚のおいしさをしっかり感じられます。身が柔らかく崩れやすいのでフライがオススメです♪

30g: 円/枚
40g: 円/枚

♪ふんわりホクホク♪

アメリカ・ロシア産

シマホッケ切身

(腹骨取り)



かたくならずに身離れがよく食べやすいお魚。脂がのって味もいいので、フライやシンプルな塩焼きにも♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪硬くならずにおいしい♪

ベトナム産バサ切身

(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オススメです！

円/kg

※30～70gでご指定ください
※角切も可

♪適度な脂で旨味あり♪

長崎・宮城・島根産ほかに

さば切身 (骨取り)



ノルウェー産に比べると脂ノリは控えめですが、旨味と味わいは十分！定番のみそ煮や竜田揚げに♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪旨みがしっかり♪

静岡・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

♪小魚だけど肉厚でおいしい♪

宮城・茨城産メヒカリドレス

(15～20g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