

毎度おなじみ♪

黒光の11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

♪和食がおいしい♪

三陸産ほか

本ブリ切身(天然)(骨取り)



和食においしいブリ。やっぱり定番の照焼きや身も心もあったかくなるブリ大根がオススメ♪

円/kg

※30〜70gでご指定ください
※角切も可

♪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 ☆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

♪揚げ物におすすめ♪

富山産ほかカマス開き

(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

社内で好評のカマス開き。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♪

30g: 円/枚
40g: 円/枚

♪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

♪和食におすすめ♪

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オススメです♪

40g: 円/枚
50g: 円/枚
60g: 円/枚

♪小魚だけど肉厚でおいしい♪

宮崎・愛知産メヒカドレス

(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いので子供たちにも食べやすい。唐揚げがイチオシ♪

円/尾