

当社お勧め 7月 商品ご案内 NO'4

2017年6月

《冷凍果物》

冷凍みかん	S	愛知県産 →和歌山県産に途中で替わります
冷凍みかん	2S	7月3日より販売 和歌山県
冷凍カットパイナップル(ピーチ・ティーダ)	約30g	沖縄県石垣島産
〃	約40g	
冷凍りんご	M 約40g	国産原料使用 秋田県木村食品工業加工商品
冷凍黄桃	M 約40g	南アフリカ産原料使用 〃

《東京都八丈島産》 ◎東京都地産地消商品・予約販売

目鯛 切身	30g・40g・50g・60g	八丈島漁協女性部お魚研究会 加工商品 要在庫確認
ムロ節 (ほぐし身)		
むろあじ ミンチ	1Kg入	
とび魚 ミンチ	1Kg入	

《東京都伊豆大島産》

骨までやわらか さばほぐし身	1Kg入	伊豆大島漁協加工商品 大島筆島沖の定置網で捕れた「ごまさば」を骨ごと食べられるよう加工
骨までやわらか さばそぼろ(ミンチ)	1Kg入	

《国産・輸入産 魚のお知らせ》

豆あじ(ジantan) 頭付き	約6g±2g	旬の魚 鹿児島県阿久根水揚加工商品
小あじ(ドレス) 頭無し	約11g±2g	旬の魚 鹿児島県阿久根水揚加工商品
ニギス(ドレス) 頭無し	約15g	旬の魚 石川県産原料使用 金沢フード加工商品
飛び魚フィーレ 三枚下	約12cm/約25g	春漁 石川県産原料使用 金沢フード加工商品

※裏面へ

国産あさり生むき身(冷凍)	加熱済	春漁	熊本県産原料 → 神奈川県(株)三徳加工商品
長崎産 キビナゴ 頭付き	約6g±2g	春漁	鹿児島県産から長崎五島列島産に切り替わります
愛知産 メヒカリ 頭無し	約8g±2g	春漁	高知県産から愛知県産に切り替わります 値上げ
北海道産 ワカサギ 頭付き	約8g±2g	春漁	北海道で少し水揚が有りましたので買い付けました
北海道産 水タコ足 カット	各種対応	旬の魚	北海道産原料 → 標津一次加工 → 自社切身加工
国産 アジ 切身	腹骨のみ取り	旬の魚	長崎県産原料→長崎一次加工→自社切身加工
国産 マアジ 開き	30g	旬の魚 鳥取県境港水揚原料・境港加工商品 ※受注生産のためリードタイム2週間	
〃	40g		
〃	50g		
山陰地方 開きあじ(干物)	約35g	旬の魚	山口県～鳥取県沖 日本海漁原料→鳥取ダイヤモンド加工商品
国産 うなぎ蒲焼刻み	1Kg入		愛知県養殖 → 愛知県豊橋市(株)あつみ加工商品
〃	500g入		土用丑の日 季節食材
穴子白焼き 短冊	各種対応	土用丑の日季節食材	ペルー産原料→山口県一次加工→自社切身加工
国産 シイラ 切身	腹骨のみ取り		静岡県産or熊本県産原料 → 自社切身加工 これからが旬になります
秋生鮭(小A) 切身	〃		青森県水揚原料 → 自社切身加工 (オス・メス込み・身色ピンク)
北海道産 生鮭 切身	〃		北海道水揚原料 → 自社切身加工 (オス・銀毛・身色レッド限定)
チリ産 銀生鮭 切身	〃		チリ産養殖鮭原料 → 自社切身加工
定塩 秋鮭 切身	〃		北海道水揚原料 → 自社切身加工
チリ産 銀塩鮭 切身	〃		チリ産養殖鮭原料 → 自社切身加工
バス 骨無し 切身	〃		ベトナム産養殖原料 → 自社切身加工
韓国産 本サワラ(サゴシ) 切身	〃	旬の魚	韓国産原料使用 → 自社切身加工
国産 本サワラ(大) 切身	〃	旬の魚	石川県七尾産原料使用 → 自社切身加工
サバ切身 (ルウエー産)	〃		ルウエー産原料 → ベトナム一次加工 → 自社切身加工