

当社お勧め 10月 商品ご案内 NO'6

2017年9月

《東京都八丈島産》◎東京都地産地消商品

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 ※現在トビ要在庫確認。無くなり次第終了です。代替品伊豆大島産をどうぞ
ムロ節 (ほぐし身)		
むろあじ ミンチ	1Kg入	
とび魚 ミンチ	1Kg入	
海☆発 八丈とびつみれ	個/約13g	
海☆発 島さつま揚げ(八丈産トビウオ入)	枚/50g	乳・卵不使用 東京都八丈島で獲れたトビウオを原料で作ってます

《東京都伊豆大島産》◎東京都地産地消商品

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	
青魚のすり身(サバ・サビ)加塩	1Kg入	新商品 ゴマサバ・クロシカマス(サビ)小骨ごと二度挽きした商品です
とび魚 ミンチ 無塩	1Kg入	新商品 無塩で八丈島と同じようにミンチにした商品

《国産原料おすすめの魚》

新物 生サンマ 筒切り		◎今年もサンマ漁は不漁です。小型サイズのみ獲れて価格は高めで維持されています
新物 生サンマ 背開き		
新物 北海道産 生鮭		◎今年も鮭漁は不漁です。現段階では分からない状況です
天然ボラ 切身 (腹骨のみ取り)	皮付き	冷凍原料使用 大阪湾水揚原料 → 自社切身加工
天然シイラ(皮付き) 鮮魚	各種対応	一度冷凍にします(ワンフローズン) 京都産原料→自社一次加工・切身にします
天然ワラサ(皮付き) 鮮魚	〃	一度冷凍にします(ワンフローズン) 北海道産原料→自社一次加工・切身にします
愛知県産 メヒカリドレス(無頭)	約8g±2g	愛知県三河湾産原料 豊橋市加工商品 ※リードタイム2週間
〃 ニギス開き(腹骨取り)	約15g	新商品(今回かぎりの特価です) 〃 ※リードタイム2週間
能登産 飛び魚 開き(腹骨取り)	40g	新商品 石川県能登沖原料 七尾市コソ加工商品 ※リードタイム2週間
〃 飛び魚フィーレ 三枚下し	約20g	
〃 ニギス(メギス)ドレス 無頭	約13g~15g	今回限りの特価です 〃 〃 ※リードタイム2週間
ハタハタドレス 無頭	L 約16g~20g	日本海沿岸漁 兵庫県水揚加工商品
ハタハタドレス 無頭	2L 21g~25g	

※裏面へ

小イワシドレス 無頭	約10g±2g	鹿児島県阿久根漁港水揚げ原料・阿久根加工商品
国産 いわし開き（腹骨取り）	40g	千葉県銚子水揚げ原料・茨城県波崎加工商品
〃	50g	
〃	60g	
国産 真サバ 切身（腹骨取り）	各種対応	千葉県水揚げ原料 → 長崎一次加工 → 自社切身加工

《代替え商品のご案内》 ※新物サンマ・新物道産鮭 不漁により浜値・卸値ともに高騰した場合は、下記の商品で対応していきたいと思っております

サンマ筒切り（腹割タイプ） 28年度産	約40g	北海道水揚げ原料・北海道加工商品
〃 〃	約50g	
〃 〃	約60g	
サンマ開き（1/2腹開き腹骨取り） 28年度産	約35g	韓国産開き原料使用 → 自社1/2切加工商品
〃 〃	約40g	
〃 〃	約50g	
〃 〃	約55g	
サンマ（1枚物）腹開き腹骨取り 28年度産	約60g	北海道水揚げ原料・北海道加工商品
秋生鮭 切身 28年度産	各種対応	（オス・レッド身原料）岩手県水揚げ原料 久慈市一次加工 → 自社切身加工

《輸入原料おすすめのお魚》

クロムツ（カージナルフィッシュ） 骨取り切身		ニュージーランド産 → ベトナム一次加工 → 中島食品切身加工
銀ヒラス 切身	腹骨のみ取り	アルゼンチン産 → 千葉県一次加工 → 中島食品切身加工
韓国産 本サワラ（サゴシ） 切身	〃	韓国産 韓国一次加工原料 → 中島食品切身加工 秋鮭 旬はこれからです
韓国産 本サワラ（小） 切身	〃	
韓国産 本サワラ（大） 切身	〃	
ノルウェー産 サバ 切身	〃	ノルウェー産原料 → インドネシア一次加工 → 中島食品切身加工

《国産冷凍野菜》 北海道産冷凍野菜、販売再開が確定致しましたので下記の通りご案内申し上げます

冷凍国産ホールコーン	1Kg入	10月上旬出荷を予定しております
冷凍国産インゲンホール（すじなし）	500g入	
冷凍国産南瓜	500g入	
冷凍国産むき枝豆	1Kg入	10月中旬出荷を予定しております
※国産グリーンピース・国産里芋・タイ産ホールコーン・タイ産インゲン・タイ産むき枝豆・ニュージーランド産グリーンピースはレギュラー商品で有ります		

安心・安全・高品質
中島食品株式会社