

当社お勧め 1月 商品ご案内 NO'9

2017年12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 ※トビ魚ミンチ・海☆発八丈トビつみれは原料不足の為、一時期休売になります。 トビ魚ミンチ代替品 伊豆大島産になります
ムロ節 (ほぐし身)		
むろあじ ミンチ	1Kg入	
明日葉 粉末	70g入	八丈島明日葉加工工場商品
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	
とび魚 ミンチ 無塩	1Kg入	新商品 夏とび原料(マルトビ・他)で作ります

《国産原料おすすめの魚》 ※1月旬 さわら・たら・ブリ・はまち・ワカサギ・ハタハタ・ニギス・サバ ※1月旬の鮮魚取扱っております。当社営業とご相談下さい

養殖 真鯛 切身 (ウロ取り)	皮付き	最少ロット100切以上で送料無料
養殖 真鯛 フィレ(中骨有り)	皮付き	愛媛県愛南漁協組合員加工商品 最少ロット10Kg以上送料無料
養殖 真鯛 ロイン(骨無し)	皮付き	
養殖 真鯛 サイコ1.8cm(骨無し)	皮付き	愛媛県愛南漁協組合員加工商品 最少ロット15Kg以上送料無料
養殖 真鯛 サイコ1.8cm(骨無し)	皮無し	
※ロット以下の場合は別途送料が必要になります 別途送料1400円 ※リードタイムご使用日の2週間前までに御注文下さい		

養殖 ブリ 切身 鮮魚	皮付き	Kg/4000円~Kg/4500円位 市場商品の為価格変動します
ブリ(ワカシ) 切身(腹骨のみ取り)	皮付き	秋口冷凍原料使用 岩手県水揚 岩手一次加工 → 中島食品切身加工
ブリ(イダ&ワサ) 切身(腹骨のみ取り)	皮付き	秋口冷凍原料使用 岩手県水揚 岩手一次加工 → 中島食品切身加工
本ブリ 骨取り 切身	皮付き	秋口冷凍原料使用 岩手県水揚 宮城一次加工 → 中島食品切身加工
北海道産 わかさぎ 頭付き	約10g±3g	北海道産原料 → 標津加工商品 これから旬になります
北海道産 ちか 頭付き	約14g±3g	
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 これからが旬になります
〃 ニギス開き(腹骨取り)	約15g	〃 太平洋側の旬は春先~秋
能登産 ニギス(メギス)ドレス(無頭)	約13g~15g	石川県能登沖原料 七尾市コソ加工商品 これからが旬 ※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 兵庫県水揚げ加工商品 これからが旬になります
ハタハタドレス 無頭	2L 21g~25g	
うるめ丸干し (小) 約10cm	約9g	愛媛県愛南漁協組合員 加工商品 2月の節分にも販売します ※両規格共に1cm前後・1g~2g前後の誤差はあります。ご了承下さい
うるめ丸干し (中) 約12cm	約13g	
北海道産 子持ち柳葉魚(本ししゃも)	約18gUP	北海道水揚げ原料 → 茨城県大洗加工 ※ロットがある為、前もって注文してください
ヨシキリザメ 骨無し切身	各種対応	宮城県気仙沼水揚→気仙沼一次加工→中島食品切身加工 新鮮なヨシキリザメは臭みが無く薄桃色をした白身魚です
〃 角切	〃	
フカヒレ ふかふか散翅(サツウ)	500g×20P	宮城県気仙沼水揚→気仙沼一次加工→中華高橋加工商品(気仙沼orスペイン産)
メカジキ 切身	各種対応	水域太平洋・大西洋 船凍品 清水水揚一次加工→中島食品切身加工 ヒスタミン検査済み
トロメカ(メカジキハラモ)切身	〃	
国産 真サバ 切身(腹骨のみ取り)	〃	岩手県~宮城県沖漁→千葉県水揚原料→中島食品切身加工

《輸入原料おすすめのお魚》

くじら(長須鯨) 角切・うす切	各種対応	アイスランド産原料 → 自社にて各種加工致します ※全国学校給食週間(1/24~1/30)での食育に!
〃 赤肉切身	〃	
韓国産 サゴシ(本サワラ) 切身	腹骨のみ取り	韓国産原料使用 → 中島食品切身加工 新物原料 ※29年度産夏~秋口の原料のサゴシ(本サワラ)Kg1600円の商品も有ります 注文の際お申し出ください
韓国産 本サワラ(小) 切身	〃	
韓国産 本サワラ(大) 切身	〃	
チリ産 メルルーサ 骨取り 切身	各種対応	新商品 ニュージールと同じ種類の白身魚です 中島食品切身加工
ロシア産 定塩 秋鮭 切身	腹骨のみ取り	新商品 ロシア水揚原料 → ベトナム一次加工 → 中島食品切身加工 ※皮無し商品+200円頂きます ※国産定塩秋鮭が出るまでの代替えです
〃 角切	皮付き・骨無し	
〃 三枚下し	皮付き	
ノルウェー産 サバ 切身	腹骨のみ取り	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
バサ 骨取り 切身	各種対応	ベトナム産原料 → ベトナム一次加工 → 中島食品切身加工
黒ムツ(カージナルフィッシュ) 骨取り 切身	〃	ニュージーランド産原料 → 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	アルゼンチン産水揚原料使用 → 千葉県一次加工 → 中島食品切身加工
ソイ(メヌケ) 骨取り 切身	各種対応	アメリカ産水揚原料 → 中国一次加工 → 中島食品切身加工
NZ産 ホキ骨取り 切身	〃	50円値上げです ニュージーランド産原料→セブ一次加工→中島食品切身加工
韓国産 メルルーサ 骨取り 切身	〃	50円値下げしました 韓国船アルゼンチン沖漁原料→中島食品切身加工