

当社お勧め 5月 商品ご案内 NO'2

2018年4月

冷凍 みかん	S	長崎県を出荷します
冷凍 パイナップル(カット)	約30g	石垣島 當銘さんが作ってるパイナップルです ピーチハイン・ティーダハインで今期展開する予定です
〃	約40g	
冷凍 りんご M	約37g~45g	青森県産缶詰使用 (株)木村食品工業大館工業製造
冷凍 黄桃 M	約40g~60g	南アフリカ産缶詰使用

《東京都八丈島産》◎東京都産地消商品

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 ※むろあじは夏漁の為、ミンチ商品は9月からの販売になります
メダイ ミンチ	1Kg入	
とび魚 ミンチ	1Kg入	
ムロ節 (ほぐし身)		
海☆発 島さつま揚げ(八丈産トウオ入)	枚/50g	乳・卵不使用 東京都八丈島で獲れたトウオを原料で作ってます

《東京都伊豆大島産》◎東京都産地消商品

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	

《国産原料おすすめの魚》※5月旬の魚 初鯉・鱮・ヒメダイ・真鯨・キス・ニギス(メス)・キビナゴ・ハタハタ・メヒカリ

近海カツオ 切身(腹骨のみ取り)	皮付き	宮城県水揚 → 宮城一次加工 → 中島食品切身加工
〃 骨無し切身	皮付き	静岡県水揚 → 宮城一次加工 → 中島食品切身加工 ※カツオスキルスは受注生産の為リードタイム2週間になります
〃 角切・ウス切	骨無し・皮付き	
〃 スキルス切身・角・ウス切	骨・皮無し	
ハガツオ 切身(腹骨のみ取り)	皮付き	長崎県水揚・長崎一次加工 → 中島食品切身加工
山陰産 とび魚ミンチ	1Kg入	鳥取県境港水揚原料加工商品 リードタイム2週間になります
境港水揚げ 真アジ開き	約20g	鳥取県境港水揚原料加工商品 リードタイム中2週間です 春~初夏が旬
	約30g	
〃	約40g	
〃	約50g	
能登産 ニギス(メス)ドレス 無頭	約15g±2g	冬~春が旬 石川県能登沖原料七尾市加工商品 リードタイム2週間になります
日本海産 ハタハタ ドレス 無頭 L	約16g~20g	冬~春が旬 兵庫県水揚原料 兵庫加工商品 リードタイム2週間になります
三河湾産 メヒカリ ドレス 無頭	約8g±2g	秋~春が旬 愛知県三河湾産水揚原料 豊橋加工商品
〃 ニギス 背開き	約15g~19g	

きびなご 頭付き	約4g~7g	春漁の旬 鹿児島県阿久根漁協水揚げ原料 阿久根加工商品
特売 地あじ 落とし身	1Kg	◎特売します 鹿児島県阿久根漁港水揚げ原料 ※リードタイム2週間です
小あじ ドレス 無頭	約12g±2g	春~夏が旬 " "
特売 養殖銀鮭 切身	腹骨のみ取り	◎特売します 宮城県産原料 → 南三陸町一次加工 → 中島食品切身加工

《輸入原料おすすめのお魚》

特売 韓国サワラ 小 切身	腹骨のみ取り	◎特売します 前シーズン原料使用 品質に変わりありません
韓国産 サゴシ(本サワラ) 切身	腹骨のみ取り	韓国産新物原料使用 → 中島食品切身加工 旬の魚
韓国産 本サワラ(小) 切身	"	
韓国産 本サワラ(大) 切身	"	
赤魚 骨取り 切身	"	アメリカ産原料使用 → ベトナム一次加工 → 中島食品切身加工
トロ赤魚 切身	腹骨のみ取り	新商品(脂乗り良) グリーンランド産原料 → 宮城県一次加工 → 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	"	クック諸島産原料 → インドネシア一次加工 → 中島食品切身加工
銀ヒラス 切身	腹骨のみ取り	アルゼンチン産原料 → 千葉県一次加工 → 中島食品切身加工
ノルウェー産 サバ 切身	腹骨のみ取り	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
特売 シルバーワレフ 切身(40g・50g・60g)		◎特売品です ニューゼaland産原料 → 中国切身加工
特売 欧州サバ 切身(40g・50g・60g)		◎特売品です アイスランド産原料 → 中国切身加工

安心・安全・高品質
中島食品株式会社