

## 今週のおすすめ! vol.226

商品によっては、天候不順などの理由により欠品、もしくは値段が高くなる場合がございます。最終的に価格、欠品を必ずご確認ください。ご不明な点があればご連絡下さい。単価はすべて税別です。

### 鮮魚コーナー

～台風の影響で、入荷がない場合もございます。～

#### \*生カマス(刺身用)(大分・和歌山県産他)

1尾:約200gサイズ Kg/1,500~1,800円位

今週多く入荷する予定です。秋が旬のカマスは脂がのって、刺身はもちろん、炙り、塩焼き、開いて干物と何にしても美味しいです。そして皮と身の上に1番脂がありますので、皮目を炙って刺身にするのが最高です!

1尾350円位ですので、ぜひ1度ご注文下さい!

#### \*生サワラ(新潟・山形・島根県産)

Kg/1,500~1,800円位

夏も終わりに近づき、サワラが旬の季節になってきました。サワラは旬が1年で春と秋と2度ありまして、今が旬なので脂がよくのってました。刺身はもちろん、炙りがとても人気ですのでぜひ1度お試し下さい!

#### \*生セルガキ(生食用)(宮城県産)1個230円位

例年通り宮城県産のとても良いセルガキが入荷してきました!殻も大きく身も素晴らしいです。

ポン酢ともみじおろして食べると絶品ですよ!

!!人気商品が今週も入荷予定です!!

#### \*生本メジ(鳥取県産)(1本/6Kg位)

kg/1,000~1,300円位 1/2~

#### \*生カツオ(鹿児島・長崎県産他)1本/3Kg位

kg/1,300円位 1/2~

#### \*生新サンマ(刺身用)入荷してきております。

#### \*生冷イワシ開き 7~10cm 1枚/25円

#### \*生冷アジ開(フライ用) 1枚/60円

#### \*生しらす 静岡・三重県産 1p(100g)/380円

#### \*生本バイ貝(新潟・三重県産他) k/1,300円位

#### \*やみつきオクラ浅漬け 1p(約1kg入)/1,200円

#### \*生養殖銀ダラ<刺身用>(カナダ産)ご注文1/2~

1本/2~2.5Kg位 Kg/2,300円

#### \*生クラゲ 1P(200g)/480円

#### \*生秋サケ白子(北海道・宮城県産他)Kg/1,000円位

### 野菜コーナー

#### \*すだち 40円/個 ご注文は10個単位

秋の味覚をさわやかな色と香りで彩るすだちがお値打ちになってきました。レモンをすだちに変えるだけで、季節感がぐっとアップします。サンマ塩焼き・天麩羅・フライ等との相性も良いです。(箱は約40個入です。)

### 冷凍コーナー

#### \*太刀魚ミリン干し 和歌山県産(約180g入)

1本:約19cm前後 500円/P

細長い太刀魚を3枚におろして特製のミリンだれで味付し天日で干した干物です。タレの上品な甘味と香ばしさが太刀魚の味を引き立てます!1P6~8本入で骨を取り除いてあるので大変食べやすいです。ご飯にのせて食べても、酒の肴にも、おやつがわりにバリバリ食べてもOK!太刀魚を使った絶妙な味加減のミリン干しをぜひ!

#### \*きざみわさび(200g入) 700円/本

嫌な辛みがなく、シャキシャキとした茎の食感が、特徴です。脂のついた魚や肉につけると、さっぱりと食べれますので、いつもよりも食が進むこと間違いなし!キャップ付チューブタイプですので、便利です。

#### \*味付四角いなり(60枚入) 480円

甘すぎない味つけて、これからの行楽シーズンにおすすめです。五目、わさび、ごま、生姜等、具材を変えればオリジナルの稲荷寿司が簡単にできます。

簡単・便利な四角いなりをぜひどうぞ!

<<<<売れてます>>>>

#### \*サンマ竜田 1kg(50~60個入) 1,350円/袋

#### \*さんま蒲焼(30尾入) ケース/3,300円(1尾当たり110円)

#### \*さんまミリン干し(国産) 1枚/130円

#### \*酢メイワシF(刺身用)20枚入 1枚(約15g) P/680円

#### \*モウカザメ(スキンレスチャンク) 約1~2kg/1本 880円/kg

#### \*真いかソーメン(約500g) 1,500円

#### \*【残りわずか】おろし生姜 ポリ入(1kg) 1,200円/kg