

秋~冬に必ず入れたい! 売れる魚メニューはこれだ!

少しずつ気温が下がり始める秋から寒くなる冬にかけては海産物が特に美味しくなる季節。北陸では 底引き網漁も解禁となり、美味しい魚が一気に増えてくる季節です。そんな北陸の魚を中心に秋から 冬にかけてよく売れる、売りやすい、利益を取りやすいアイテムを一挙大公開!

この時期のおすすめ



【入荷状況随時更新!】 鮮魚の入荷情報はFacebook/ Twitterにて随時ご案内中! カメラで読み取ってください→

Facebook 回激绘画



Twitter

第一位 きときと鮮魚セット



自然豊かな「天然のいけす」富山湾でその日の朝に水揚げされた新 鮮な地物魚介類を直接貴店にお届け。のどぐろ、甘鯛、メバル、キジ ハタ、カサゴなど、その日のお値打ち鮮魚が盛りだくさんです。 基本は「お任せ」になりますが、「貝類、甲殻類不要」「のどぐろは入れ て欲しい「少量でも多品種で」などのご希望には極力対応させて頂 いております。毎週金曜日お届け等定期注文も多いです。

1万円程度のご注文をお薦めしておりますが、ご要望に柔軟に対応します。詳しくはお問い合わせください。



ミナミカゴカマス 西京清70g



商品コード: 2090 包装: 5切/P 価格: 730円/P

宴会が増えるこれからのシーズンには外せな い一品。品の良い脂と純白の白身で西京漬 の高級感がさらにアップしています。

金沢おでん風力二面



商品コード: 9074 包装: 5個/P 価格: 1450円/P

全国的に認知度が上がってきている「金沢おでん」の 目玉商材「カニ面」をお手頃価格でご提供。車麩、バ イ貝、ふかしなども同時にお求めいただけます。

第4位

五郎島金時さつまいも 焼き芋ペースト



商品コード: 9080 包装: 4kg/P

価格: 5580円/P

ブランド高級野菜の加賀野菜のひとつ、五郎島 金時(さつまいも)のペーストです。200℃以上で 焼いてからペーストにしているので甘みが濃い!

第5位

のどぐろ一夜干し 80~100 g



商品コード: 1021 包装: 5枚/P 価格: 2250円/P

涼しくなると売れ行きが良くなるのが干物類。中で も「のどぐろ」は高いが美味いと知られているため、 お手頃なこのサイズが人気です。

第6位 生ホタテ酒盗和え



第7位 真いかウニ和え



第8位 つぶ貝わさび醤油



商品コード:9056 包装: 1kg/P 価格:2870円/P

商品コード:9053 包装: 1kg/P 価格:2650円/P 商品コード:9015 包装: 1kg/P 価格:2680円/P



秋からが旬の鱼メニュ





甘海老

北陸を代表する海産物のひとつ。知名度 も高いのでお客様もイメージしやすい!



商品コード: 4019

包装: 1kg/P 価格: 1360円/P

甘海老料理の定番。 粉付きなので

揚げるだけで楽ですよ♪



商品コード: 9048

包装: 1kg/P 価格: 4420円/P

むき身の甘えびを塩辛にしました。甘 海老の甘さが引き立ちます。



商品コード: 1066

包装: 200g/P 価格: 2090円/P

干すことで甘みが更に濃縮します。フ ライパンで炒って提供してください。



商品コード: 7011

包装: 約30尾/P 価格: 1750円/P

海上で選別・急速凍結した鮮度抜群 の甘えび。立派な刺身用甘えびです。



天然ぶり

北陸と言えば天然ぶり!これからのシー ズンは特に売れる魚。売らなきゃ損!



ぶりの季節には絶 対外せない!調理 も簡単なのが嬉しい。

標準(150-200g) → 840円/5個P 大(200-300g) → 1600円/5個P



peten | たまま | 商品コード: 2093

包装: 1枚/P ■ 価格: 1200円/P

大型の氷見産寒ぶりを使った極上品。



商品コード: 2053 包装: 5枚/P

価格: 750円/P



·70g→750円/5枚P

•100g

→1070円/5枚P



商品コード: 2058 包装: 5枚/P 価格: 750円/P



がすえび

甘海老よりも更に甘みが濃いと 評価が高い日本海特有の海老。



えび意想 商品コード: 4001 包装: 500g/P

価格: 960円/P

頭から食べられる小ガスエビのみを 使っています。お店では揚げるだけ!



商品コード: 7002 包装: 約40尾/P

■ 価格: 4950円/P

船上凍結品なので刺身でも可。甘み は極上。冷凍なので保管もできます。

かます

秋になるとふっくらと肥えてきて

前浜のカマスを一夜干しにしてあり

ます。絶妙な塩味が最高です。

包装: 5枚/P

価格: 590円/P

上品な脂と純白の 白身が特徴の魚。

▼ しかもお手頃価格!

美味しいカマス。しかも安い!



ゲンゲ(幻魚)

コラーゲン質に覆われた食用の深海魚。 珍しいので利益も取りやすい食材です。



商品コード: 2046

包装: 500g/P 価格: 870円/P

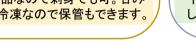
脂もあるので揚げ物にすると美味し いです。煮てもコラーゲン質が◎。



商品コード: 1072

包装: 5尾/P 価格: 648円/P

干すことでゲンゲの旨味と脂が濃縮 して絶品です。





目鱚(めぎす)

日本海側でキスと言えばこのメギス。 旨味も脂もあって美味しい魚です。



商品コード: 1046 包装: 500g/P ☑ 価格: 700円/P

お手頃サイズのメギス一夜干し。 大サイズ(540円/5尾P)もあります!



ダギス原温げ 商品コード: 4022

包装: 1kg/P 価格: 1750円/P

北陸では学校給食でも出てくる人気 のメニュー。ホクホクの白身が美味。



はたはた

70gサイズ → 730円/5枚P

100gサイズ → 1000円/5枚P

日本海らしい高級魚。小さくても 脂があって美味しい魚です。



ǐkg × ブラ 商品コード: 4004

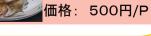
包装: 1kg/P 価格: 1380円/P

唐揚げ、南蛮漬けなどに最適です。



商品コード: 1034

包装: 5尾/P 価格: 500円/P





あおりいか



商品コード: 1061 包装: 5枚/P 価格: 2200円/P

甘みの濃い北陸前浜のあおりいか。 中サイズも2650円/5枚であります。





商品コード: 1007 包装: 5尾/P 価格: 620円/P



商品コード: 1008 包装: 5尾/P 価格: 620円/P

あんこう



商品コード: 6003 包装:約900g/尾/P 価格: 1630円/P

日本海のきれいな海で育ったアンコ ウを鍋用にカットしてあります。鍋の 具材と一緒に提供するだけです。