

# 9月3日納品分



オオモンハタ  
刺身・蒸し・揚げなどに

メイチダイ  
夏に美味しい白身です。  
刺身・寿司ネタ・焼きに向きます。  
本日お買い得！



お買い得白身！  
さんのじ(ニザダイ)  
張りあります！  
刺身などで！



本日お買い得！いなだ  
刺身・焼き・煮などに



コロダイ  
歩留まり○

本サンプルは、2024年9月2日時点に掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る

鮮魚便

期間限定セール

おすすめ

# 大漁魚市



## 9月3日（火）納品分 オススメ鮮魚情報

- ・大漁魚市の掲載商品はサイズ指定を承れません。サイズは目安となります。
- ・商品詳細に正味目方販売の記載のないものは、**元目方販売**となります。
- ・完売時、代替え商品などのご用意はございません。
- ・皮引き加工なども承ります。

商品コード	商品名	価格	商品詳細
998297	めいち鯛丸 約0.5~0.6kg/尾/長崎 他	¥2,990 /kg	今が旬の高級魚 純白できれいな白身！ お刺身や焼き物に！
998882	めいち鯛3枚卸 約0.5~0.6kg/尾/長崎 他	¥3,190 /kg	今が旬の高級魚 純白できれいな白身！ お刺身や焼き物に！
998429	真あじ丸・ケース 約180~200g/尾/山口・島根 他	¥7,300 /ケース	お得なケース売り！ お刺身・フライ・なめろうに！ ※5kgケース売り
998263	むじよかサバ丸 約0.6~0.8kg/尾/養殖/鹿児島	¥4,340 /kg	天然物とは 全く身質が違います！ 焼き鯖が特にオススメ！
998840	生むき甘えび・約200g 約200g/枚/富山	¥2,680 /pc	むき加工済！お手軽商材 手巻き寿司などや お刺身・サラダで！
998211	しじみ	¥1,170 /kg	お買い得！！ 旨味の詰まった出汁が出ます！ お味噌汁に！

本サンプルは、2024年9月2日時点に掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る

鮮魚便

期間限定セール

おすすめ

# 大漁魚市



998324	ワラサ半身 約1.5~2.0kg/枚/北海道 他	¥1,430 /kg	お刺身・照焼に！
998323	ワラサ5枚おろし 約0.75~1.0kg/枚/北海道 他	¥1,480 /kg	お刺身・照焼に！
998728	大紋はた丸 約0.7kg/尾/長崎	¥4,500 /kg	お刺身・煮つけに！
998440	ころ鯛丸 約2.2~3.2kg/尾/長崎 他	¥1,530 /kg	お刺身・塩焼きに！
998441	ころ鯛半身 約1.1~1.6kg/枚/長崎 他	¥1,730 /kg	お刺身・塩焼きに！
998103	サンノジ丸 約1.3~1.5kg/尾/長崎 他	¥1,200 /kg	お刺身・塩焼きに！
998524	サンノジ半身 約0.65~0.75kg/枚/長崎 他	¥1,400 /kg	お刺身・塩焼きに！
998074	はまふえふき鯛丸 約1.1~1.4kg/尾/鹿児島 他	¥1,930 /kg	お刺身・焼き物に！
998460	はまふえふき鯛半身 約0.55~0.7kg/枚/鹿児島 他	¥2,130 /kg	お刺身・塩焼き！
998423	ブダイ丸 約1.5~1.9kg/尾/長崎 他	¥1,380 /kg	塩焼き・お刺身に！
998600	ブダイ3枚おろし 約1.5~1.9kg/尾/長崎 他	¥1,580 /kg	塩焼き・お刺身に！
998000	天然真鯛丸 約1.5~2.3kg/尾/長崎・青森 他	¥2,180 /kg	お刺身に・焼き物に！
998522	天然真鯛半身 約0.75~1.15kg/尾/長崎・青森 他	¥2,380 /kg	お刺身に・焼き物に！
998025	いさき丸 約0.3~0.4kg/尾/長崎 他	¥3,390 /kg	お刺身に・焼き物に！
998838	いさき3枚おろし 約0.3~0.4kg/尾/長崎 他	¥3,590 /kg	お刺身に・焼き物に！

本サンプルは、2024年9月2日時点で掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る

鮮魚便

期間限定セール

おすすめ

# 大漁魚市

998798	蝦夷あわび(養殖)・約70-80g 約70~80g/個/韓国	¥6,000 /kg	ソテー・酒蒸しなど
998613	蝦夷あわび(養殖)・約60-70g 約60~70g/個/韓国	¥5,700 /kg	ソテー・酒蒸しなど
998164	さざえ 約130~150g/個/新潟 ※数量限定	¥2,690 /kg	お刺身・つぼ焼きに!
998199	白ミル貝 約300~400g/個/愛知 他	¥5,250 /kg	お刺身・お寿司の種で!
998173	ほっき貝 約300gUP/個/北海道 ※数量限定	¥1,490 /kg	刺・焼に使えます
998205	黒バイ貝 約30~50g/個/山形・秋田 ※数量限定	¥1,490 /kg	煮つけに!
998243	沖しじみ ※1.0kg単位/三重県産	¥1,590 /kg	お味噌汁・お吸い物に!
998210	しじみ ※1.0kg単位/Lサイズ/涸沼 ※数量限定	¥1,190 /kg	定番のお味噌汁に!
998195	地はまぐり 約100~130g/個/千葉 ※数量限定	¥2,400 /kg	酒蒸し・焼きもGood!
998194	地はまぐり 約80~100g/個/千葉 ※数量限定	¥2,450 /kg	酒蒸し・焼きもGood!
998193	地はまぐり 約60~80g/個/千葉 ※数量限定	¥2,420 /kg	酒蒸し・お吸い物に!
998215	白貝 約70g前後/個/北海道	¥1,390 /kg	酒蒸しにおすすめ!
998248	ホンビノス貝 約80~120g/個/千葉県	¥1,390 /kg	酒蒸し・焼きに!
998247	ホンビノス貝 約50~80g/個/千葉県	¥1,390 /kg	酒蒸し・焼きに!
998207	ムール貝	¥1,490 /kg	様々な用途で!

本サンプルは、2024年9月2日時点で掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る

【最新版】 鮮魚情報

生うに 入荷情報  
9月3日(火) 納品分

販売数量に達し次第、欠品・代替品でのご用意となります。  
ご了承のほど、宜しくお願い致します。

※PRECoCo「大漁魚市」よりご注文いただけるようになりました！  
商品コード・金額をご確認の上、ご注文ください。

数量限定！売り切れ御免

商品コード：700190

①カネタツ

ロシア・並び  
赤・250g

¥9,900/箱



商品コード：700191

②奥山屋

ロシア・赤・250g

¥9,700/箱



商品コード：700192

③昇栄水産

ロシア・赤・250g

¥8,900/箱



商品コード：700433

④富美丸

北海道・並び  
白・250g

¥7,100/箱



商品コード：998235

⑤山水

北海道噴火湾産・塩水  
無添加・白・100g

¥3,700/箱  
※消費期限9/4



本サンプルは、2024年9月2日時点に掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る

おすすめ  
旬魚

初夏に味わう

旬の鱧



◎おすすめポイント  
愛媛県上灘漁港で水揚げ  
された産地限定こだわりの  
ブランドハモ！

◎おすすめポイント  
鮮度抜群、無着色なので  
ハモ本来の色味が特徴

◎おすすめポイント  
骨切り真空加工済みで  
下処理不要！



サラダで！

湯引きで！

揚げ物でも！

※写真はイメージです



商品コード:998693

骨切ハモ500g(冷蔵)

¥2,780 / pc

~9/7  
販売分価格

産地仲卸 嘉徳

PRECO GROUP

株式会社プレコエフユニット

※価格は週間の相場制となります。

本サンプルは、2024年9月2日時点に掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る

艶やかな身質  
臭みの無さ

特許技法  
脱血処理



ブライン  
凍結

高品質  
鮮度維持

チルドに近い鮮度・旨味・食感を持つ

# 冷凍刺身の極み

1尾ずつ丁寧に神経締めをした活魚に薫液<sup>※1</sup>(無臭)を注入し血液と置き換え、毛細血管内の血液をほぼ完全に除去します。この特許技法により、血抜きをされた魚は子供や女性が嫌う魚特有の血生臭さが無くなり美しさと旬の旨味を維持します。その後、液体アルコールによる特殊冷凍「ブライン凍結」を行い、急速冷凍(冷風)の約20倍の速さで冷凍。凍結された商品は工場出荷まで-45℃の超冷凍倉庫で保管され鮮度維持を徹底しています。解凍後<sup>※2</sup>スライスするだけで鮮度抜群、「身の締まった旨味のある刺身」をご提供できます!

※1 薫液は、スモーク香や味がするものではなく鮮度維持を目的とした無臭の液体です

※2 解凍方法は、ドリップ(旨味)を出さないよう冷蔵庫で5~6時間、

又は氷水に付けて解凍してください

又は氷水に付けて解凍してください

又は氷水に付けて解凍してください

※写真はイメージです

## ぷりまさ かんぱち



【ブライン凍結】  
ぷりまさ  
スキンレスロイン

愛媛県産/冷凍/生食用/養殖/  
1pc=約300~400g

商品コード 124800



【ブライン凍結】  
かんぱち  
スキンレスロイン

愛媛県産/冷凍//1pc=約350g前後

商品コード 120190

※ぷりまさとは「ぷり」と「ひらまさ」のハイブリッドです



【ブライン凍結】  
ぶり  
スキンレスロイン

愛媛県産/冷凍/生食用/1pc=約500~800g

商品コード 124200



【ブライン凍結】  
真鯛  
スキンレスフィーレ

愛媛県産/冷凍/1pc=約300~550g

商品コード 100388

※血合い骨(背身と腹身の境目にある小骨)がついております

本サンプルは、2024年9月2日時点に掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る

# 三陸産真タコ



## どんなタコ？

世界三大漁場の一つとされる、三陸沖で水揚げされた真タコを使用。三陸には「リアス式海岸」が形成されており、豊富な海産物が獲れることで知られております。アワビなどを主食として育つ三陸産の真タコは旨味が凝縮しております。歯ごたえはシャキシャキとし、ほのかに磯の風味が香る自慢の一品です。

## こだわりの加工

弊社独自のノウハウでタコを新鮮なうちに加工します。タコは下処理がとても大切です。1匹ずつ、丁寧に処理していきます。この下処理がタコの「上品な旨味」と「瑞々しい食感」を生み出しております。

## 思い

先ほども説明させて頂いた通り、タコは下処理が大切です。また茹で加減、塩加減も大切になってきます。タコを扱って30年の弊社の思いがこもった自慢の一品です。是非お召し上がりください。



本サンプルは、2024年9月2日時点で掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る



# 新商品のご案内

バナメイ有頭  
中剥きボイルエビ(30尾)・400g

色目の良い有頭えびが料理に華を添え豪華に演出。



オイル済みの為、  
解凍後喫食可

※写真はイメージです。

商品コード:405154



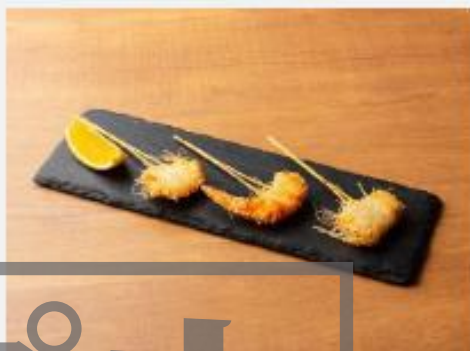
(税抜)

¥1,950/箱

規格：400g(30尾)/箱

カダイフ串揚げセット  
(えび・いか・きす)

軽やかな見た目とユニークなサクサク食感が魅力的。



※写真はイメージです。

商品コード:840055

(税抜)

¥1,000/pc

規格：180g(3種×5セット)/pc



## 白トリュフ塩

白トリュフの魅惑的な香りをピンク色の  
ヒマラヤ岩塩に閉じ込めました。



※写真はイメージです。



規格：30g/瓶

商品コード:850442

(税抜)

¥1,780/瓶

本サンプルは、2024年9月2日時点で掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る

# フードロス削減 数量限定大特価!!

賞味期限 消費期限	商品コード	商品名	数量	通常価格	⇒	特価 ※税抜き
【賞味期限間近】フードロス削減にご協力お願いいたします (P2)						
2024年9月8日	999613	ホキ切身(骨無/外国産/冷凍)・60g×10枚	12pc	¥1,360/pc	⇒	¥900/pc

# サンプル

本サンプルは、2024年9月2日時点で掲載した『明日のオススメ商品』の一部です。毎日、すべての情報をご覧になりたい方は右のボタンをクリックして下さい。

『明日のオススメ商品』を見る