



加工処理について



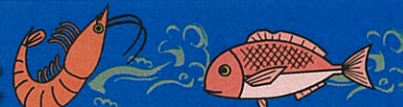
処理名	処理内容	用途・内容	画像	原魚1kgの処理後重量目安
① ラウンド	鱗取り	肝・真子・白子等内蔵も使用される方にお勧めです。		950g
② セミドレス	鱗取り・内蔵・エラ除去	頭付きの料理をされる方にお勧めです。		700g
③ ドレス	② + ヘッドカット	保存する際、基本的な処理の状態です。		500g
④ フィーレ	2枚おろし(背骨付) 3枚おろし(背骨無し)	切り身の一つ前の処理法。魚の横長の片身の状態です。		2枚おろし 400g 3枚おろし 350g
⑤ ロイン	神経骨(たち骨)除去	骨が一切ない、お刺身の切り身前の状態です。		250g
⑥ 開き処理	鱗取り・内蔵・エラ除去及び片側開き	干物や焼物等に使用します。		700g
⑦ 骨切り処理	1.5mm間隔から切れ目を入られます。	小骨が多い魚(ヒラ・ハマ等)の骨が当たらないようにする為の処理。		650g

処理後の参考重量 例:1尾1kgのタイのドレス処理で、約500gの商品となります。
フィーレ処理の、2枚おろしの商品の場合約400g、3枚おろしの商品の場合350gとなります。

注意書 ※魚種により処理後の重量が異なりますので、ご注文書ご希望の連絡方法にて、ご連絡を差し上げます。
尚、誠に勝手ながら、火曜日と土曜日が定休日となりますので、火曜日・土曜日のお問い合わせ及び商品発送の対応は、出来かねますのでご了承下さい。

実施主体 (注文受付・発送) JF岡山県漁連 水産物展示直売所 倉敷市児島駅前3-23
TEL 086-473-2778 FAX 086-472-9611

岡山県産水産物を使った



メニュー開発・商品開発などを応援します!



- ・新たな看板メニューが欲しい
- ・カフェだけ地元産が欲しい
- ・テイクアウト用の岡山産フィッシュ&チップスを作りたい

12月末まで
限定
送料・加工料
無料



- ・岡山産の牡蠣御膳を作りたい
- ・朝食に地元の魚を出したい



- ・家庭向けの地魚を使った時短加工品を作りたい

etc.

岡山県産水産物を安く提供します!



送料無料

3枚卸など
加工料無料

*カフェなど、お店で魚介類を捌くことが難しくても、3枚卸や切身等に加工してお届けします。

御利用できる方

飲食店、水産加工業者、旅館・ホテルなど、メニュー開発、新商品開発を行う意欲がある方(県外のお店でもかまいません)
◎飲食店等に魚を納入している小売業者経由でもOK
◎個人の家庭向けには、利用できません

注意事項

- ・1回は25kgまで(箱、冷媒材の重さ含む)
- ・同じ品目は2回まで(飲食店等へ食材を納入する小売業者にあつては、納入先の飲食店等が異なる場合は、この限りではありません。)
- ・アンケートを同封するので、回答に御協力下さい。
- ・R2.12月末までの送付分の送料・加工料が無料の対象となりますが、利用状況により予告なく終了することがあります。





主な商品ラインナップ



○季節により入荷の有無があります。
○単価は生鮮の加工前の状態での目安です。
時期・サイズにより多少上下します。

① マダイ(刺身用)

通年



●刺身、塩焼き、潮汁、タイ茶漬け、あらの煮付け、カルパッチョ、鯛めし、すし種、かぶと煮、マリネ等
●目安単価：1,000円税別/kg

② マダイ(加熱用)

通年



●塩焼き、煮付け、タイ茶漬け、あらの煮付け、鯛めし、かぶと煮等
●目安単価：750円税別/kg

③ 赤メバル(カサゴ)

通年



●煮付け、唐揚げ、味噌汁、刺身等
●目安単価：1,200円税別/kg

④ ベイカ

通年



●酢味噌和え、煮付け、木の芽和え、干物等
●目安単価：
メス子持ち 3,000円税別/kg
オス 1,200円税別/kg

⑤ クロゲタ(コウライアカシラメ)

通年



●煮付け、唐揚げ、ムニエル、南蛮漬、ゲタミンチの水餃子、一夜干し、刺身、カルパッチョ等
●目安単価：1,000円税別/kg

⑥ アカゲタ(イヌノシタ)

通年



●煮付け、唐揚げ、ムニエル、南蛮漬、ゲタミンチの水餃子、一夜干し、刺身、カルパッチョ等
●目安単価：800円税別/kg

⑦ シズ(イボダイ)

7~10月



●干物の材料として有名
●煮付け、一夜干し、塩焼き、南蛮漬、酢締め、塩蒸し、照り焼き、バター焼き等
●目安単価：500円税別/kg
冷凍物有り

⑧ スズキ

通年



●あっさりした白身魚。
フライ、ムニエル、鍋、塩焼き、お吸い物、煮付け、酢魚、刺身、あらい、カルパッチョ、たたき等。
●目安単価：800円税別/kg

⑨ タテウオ

5~12月



●塩焼き、ムニエル、煮付け、一夜干し、唐揚げ、照り焼き、刺身
●目安単価：1,600円税別/kg

⑩ ネプト(テンジクダイ)

4~11月



●頭に石のような骨があり、頭は除いて調理するとよい。
唐揚げ、南蛮漬、ネプト団子、天ぷら等
●目安単価：500円税別/kg
冷凍物有り

⑪ ハモ

5~11月



●骨切りが必要な魚で、京料理には欠かせない食材。
湯引き梅肉和え、お吸い物、照り焼き、天ぷら、土瓶蒸し、蒲焼、フライ等
●目安単価：700円税別/kg
冷凍物有り

⑫ マナガツオ

6~9月



●西京焼き、照り焼き、塩焼き、煮付け、あんかけ、刺身
●目安単価：2,500円税別/kg
冷凍物有り

⑬ メダカカレイ(メイタガレイ)

1~10月



●煮付け、から揚げ、南蛮漬、塩焼き、ムニエル、一夜干し、刺身等
●目安単価：1,800円税別/kg

⑭ ウミタナゴ

4.5~12月



●塩焼き、煮付け
●目安単価：1,000円税別/kg

⑮ ママカリ(サツパ)

4~11月



●酢漬、焼き酢漬、塩焼き、ばら寿司の具、寿司、南蛮漬等
●目安単価：800円税別/kg
冷凍物有り

⑯ ケッケ(ヒイラギ)

5~11月



●煮付け、塩焼き、焼酢漬、唐揚げ、みそ汁、吸い物
●目安単価：800円税別/kg

⑰ ヒラ

5~11月



●骨切りが必要な魚。
煮付け、塩焼き、唐揚げ、酢漬、刺身
●目安単価：300円税別/kg
冷凍物有り

⑱ カキ

10月下旬~4月



●焼牡蠣、蒸し牡蠣、カキフライ、鍋、カキ飯、カキグラタン、佃煮、バター焼き等
●目安単価：
殻付カキ(小) 950円税別/kg
むき身 2,200円税別/kg
冷凍物有り

⑲ チヌ(クロダイ)

通年



●塩焼き、潮汁、あらの煮付け、ムニエル、刺身、カルパッチョ等
●目安単価：500円税別/kg

⑳ タイラギ貝柱(タチガイ)

12~4月



●刺身、塩焼き、バター焼き、吸い物、照り焼き、煮付け、炒め物、雑煮、塩蒸し等
●目安単価：4,500円税別/kg

㉑ イイダコ

9~4月



●煮付け、ぬた、たこ飯、から揚げ、酢味噌和え、おでん、天ぷら、刺身等
●目安単価：
メス 1,800円税別/kg
オス 1,000円税別/kg

㉒ ガザミ(ワタリガニ)

通年



●蒸す、塩ゆで、みそ汁、鍋、パスタ、酢の物等
●目安単価：
メス子持ち 5,000円税別/kg
オス 2,000円税別/kg

㉓ アナゴ

通年



●天ぷら、蒲焼、塩焼き、煮付け、すし
●目安単価：
あなご(開き) 3,000円税別/kg

㉔ タコ

通年



●たこ飯、煮付け、刺身、酢の物、たこしゃぶ、タコ焼き、天ぷら、酢味噌和え、干物、おでん、から揚げ、カルパッチョ等
●目安単価：1,400円税別/kg

㉕ アカアシ(クマエビ)

6~11月



●大きさ15~22cm
天ぷら、塩焼き、ボイル、フライ、すしネタ、刺身等
●目安単価：2,000円税別/kg

㉖ ガラエビ(サルエビ)

7~10月



●大きさ6~12cm(小型エビ)
塩ゆで、煮付け、唐揚げ、天ぷら、塩焼き、炊き込みご飯、カレー、刺身等
●目安単価：1,300円税別/kg

㉗ シバエビ

11~2月



●大きさ10~15cm(小型エビ)
天ぷら、から揚げ、塩ゆで、蒸し、塩焼き、しょうゆ煮、炊き込みご飯等
●目安単価：500円税別/kg
冷凍物有り

㉘ ヨシエビ

通年



●天ぷら、塩ゆで、塩焼き、から揚げ、煮付け、刺身等
●目安単価：2,500円税別/kg

㉙ 岡山のり

通年



●味噌のり、焼のり、塩のり、わさびのり、手巻きのり、のり天等
●価格：お問い合わせください

※その他、シャコ(現在漁獲量少なく、ほとんど入荷なし)等、各種お問合せ下さい。

岡山県水産物の注文書

(県水産物販路拡大支援事業)

ご注文日 令和2年 月 日

お届け希望日 令和2年 月 日

【指定なし 午前中 14~16時 16時~18時 18時~20時 19時~21時】

※ヤマト運輸(株)のお届け時間が基準となります。希望時間に○をして下さい。

ご注文者(店名) _____

ご注文者住所 〒 _____

ご連絡先 TEL _____ FAX _____ E-mail _____

※ご希望の連絡方法(○をして下さい) TEL _____ FAX _____ E-mail _____

商品お届け先 〒 _____

※ご注文者住所と同じ場合は記載不要

品名(魚種)	数量(kg)	ご希望の加工処理

- ・ご注文は、加工処理後の数量を基準として、何kg又は何尾で、ご記入ください。
- ・1回の発注数量は総重量25kg(箱・冷媒材の重量を含む)まで
- ・ご注文後、お届け予定日や代金等について、上記のご連絡方法にて連絡致します。
(複数品名をご注文いただいた場合には、入荷状況により、お届け日が異なる場合があります。)
- ・商品の到着後、同封する請求書で10日以内に商品代を指定の金融機関へお支払い下さい。なお、商品代金の支払い等に係る手数料等はお客様負担となります。

ご注文はFAXまたは、E-mailにてお願い致します。

お問い合わせ先

JF岡山県漁連 水産物展示直販所 住所 倉敷市児島駅前3-23

TEL 086-473-2778 FAX 086-472-9611

E-mail future@ogyoren.jf-net.ne.jp

担当 香取(かんどり) 上柏(うえがし)