

鮮魚卸 有限会社カネカ神田 お取り扱い鮮魚カタログ



有限会社カネカ神田
代表取締役：神田敬祐
kanekakanda@kvj.biglobe.ne.jp

カタログに載っていないものも、
まずはお気軽にお問い合わせください。

あわび・ウニ



・天然あわび
※禁漁の時期があります



・養殖あわび



・ウニ ※ランク要相談

マグロ・サーモン



・(生) サーモン



・(生) キハダ
《尾》《真ん中》《特上真ん中》



・(生) 本鮪



・(生) 本鮪 中とろ



・(生) 本鮪 大トロ



・(冷凍) キハダ
《下》《中》《特上》

カニ



通年

・渡りカニ



夏秋

・モガニ



通年

・タカアシガニ

※7月8月は禁漁のためほぼ入荷なし



通年

・シヤコ

養殖



通年

・タイ



通年

・ヒラメ



通年

・カンパチ



通年

・シマアジ



秋冬

・ブリ



春夏

・ハマチ

天然①



通年
春秋が旬

・タイ
《活魚〆刺身用》《焼き用》



通年
冬が旬

・ヒラメ
《活魚〆刺身用》《焼き用》



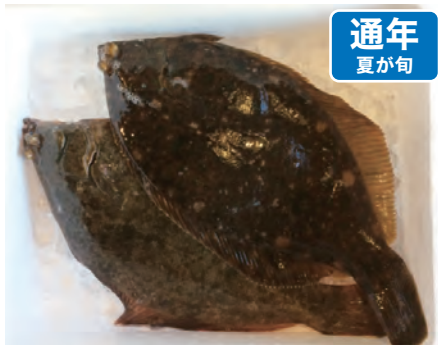
通年
春秋が旬

・クロダイ
《活魚〆刺身用》《焼き用》



通年
夏が旬

・マタカ
《活魚〆刺身用》《焼き用》



通年
夏が旬

・カレイ
《活魚〆刺身用》《焼き用》



冬春

・ブリ
《活魚〆刺身用》《焼き用》



春夏

・コショウダイ
《活魚〆刺身用》《焼き用》



通年
冬が旬

・イシタイ
《活魚〆刺身用》《焼き用》



通年

・メゴチ



通年

・キス



春秋冬

・赤メゴチ



通年

・舌ヒラメ

天然②



夏

・モカレイ《活魚×刺身用》



春夏秋

・メイタカレイ



春夏

・マメアジ《焼き用》



春

・稚鮎



秋

・ハゼ



春秋

・サヨリ



春秋冬

・サワラ



通年

・アジ



春秋

・コハダ



夏

・カマス



通年

・マメダイ



春秋冬

・カワハギ
・ウマズラハギ

天然③



春秋冬

・グレ (めじな)



夏

・イサキ



夏

・タチウオ



夏

・ハモ



秋

・イワシ

深海魚①

※7月8月は禁漁です。



通年

・ノドグロ 《小》《中》《大》



通年

・金目鯛 《小》《中》《大》



通年

・黒ムツ 《小》《中》《大》



通年

・白ムツ 《小》《中》《大》



冬

・メヒカリ



夏秋

・甘鯛 《小》《中》《大》

深海魚②

※7月8月は禁漁です。



・ニギス



・はだかイワシ



・夢カサゴ



・マメダイ



・ひげたら



・水カレイ



・アラ



・ほうぼう



・まとうだい



・カガミタイ

えび



通年

・手長えび

※7月8月は禁漁のためほぼ入荷なし



通年

・伊勢海老

※6月～8月は禁漁のためほぼ入荷なし



通年

・車えび



通年

・芝エビ



通年

・ボタンエビ



秋冬

・赤車えび



通年

・ガスエビ

※7月8月は禁漁のためほぼ入荷なし



通年

・うちわエビ



秋

・水引きえび



通年

・腰折えび

※7月8月は禁漁のためほぼ入荷なし

いか・たこ



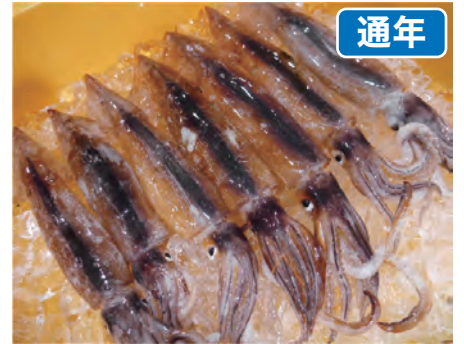
通年

・剣先いか



通年

・赤イカ



通年

・するめいか



通年

・スミイカ



通年

・まだこ



通年

・水たこ

貝



・あさり



・しじみ



・大アサリ



・平貝



・バイ貝



・ニシ貝



・さざえ



・白ミル貝



・アオヤギ



・トリ貝

真空パック加工①

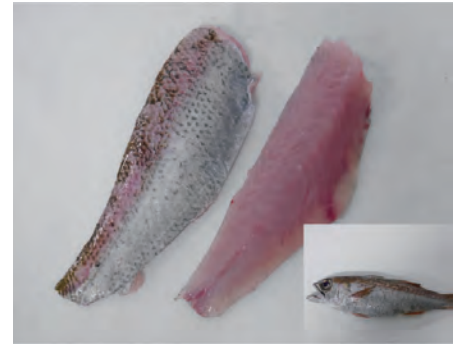
※魚種を指定したい場合は早めにご相談ください



・キスの開き IP 20枚入り



・メゴチの開き IP 20本入り



・黒ムツ3枚おろし身



・白ムツ3枚おろし身



・メヒカリの頭取り 1kg~
・メヒカリの唐揚げ



・金目鯛3枚おろし身



・マダカのおろし身
グラム指定で切り身にします



・鯛のおろし身
グラム指定で切り身にします



・するめいか下処理済み



・赤いかおろし身



・サバフグむき身



・にぎす開き

真空パック加工②

※魚種を指定したい場合は早めにご相談ください



・水カレイおろし身



・小鯛のおろし身



・ノドグロのおろし身



・生鮭おろし身
グラム指定で切り身にします



・さわら切り身
グラム指定で切り身にします



・天然車エビ むぎ 200g



・天然車エビ 背わた取り



・イワシの3枚おろし
IP 20切入り



・スミイカのゲソ IP 200g



・刺身ホタテ IP 4個入り



・アジの開き



・アジの3枚おろし

自家製無添加干物



・メヒカリ



・サバフグ



・金目鯛



・スルメイカ



・その他 旬の小魚

焼魚・煮魚用 (頭付) 下処理済み冷凍

※価格が安い時に仕入れて、下処理し冷凍ストックしていきます



・ノドグロ



・夢カサゴ



・金目鯛

下味済み

焼くだけ、揚げるだけ、温めるだけ。ご家庭向きにできた商品ですが、原材料調味料にこだわった、とことん「おいしさ」を追求した商品です。個包装ではなくある程度まとめてご注文いただければ業者卸価格で販売いたします。ご相談ください。



・黒ムツ照り焼き



・地魚の西京みそ漬



・メヒカリのからあげ



・ゲソのからあげ



・サバのみそ煮



・三河一色産うなぎの蒲焼き



・白身魚のフライ
(パン粉付け済み)



・アジフライ
(パン粉付け済み)



・イカリングフライ
(パン粉付け済み)

カ

ご注文・ご相談はこちらから

カタログに載っていないものも、まずはお気軽にお問い合わせください。

Eメール → kanekakanda@kvj.biglobe.ne.jp



有限会社カネカ神田 〒444-0701 愛知県西尾市東幡豆町浦和16

