

お得意様各位 御中

5月17日(水) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

ご検討の程、宜しく御願ひ申し上げます。

Tel 03(3534)8201

Fax 03(3534)8287

品名	サイズ	産地	規格・入数	発注単位	価格	備考
活メシマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg 2,700	養殖
野メシマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg 2,400	養殖
活メカンパチ	3.0/3.5kg	鹿児島他		尾	kg 2,000	養殖
野メカンパチ	3.0/4.0kg	鹿児島他		尾	kg 1,700	養殖
活メ平目	1.0/1.5kg	愛媛他		尾	kg 2,950	養殖
活メ鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg 1,300	養殖
アジ	5kg	長崎	23/25尾	箱	kg 750	
豆アジ	約2.5kg	石川		箱	箱 1,200	
バライカ	3kg	石川		箱	箱 2,800	定置
イワシ	5kg	銚子	約35尾	箱	箱 2,500	
イワシ	5kg	銚子	43/45尾	箱	箱 2,000	
ワラサ	3.5/3.8kg	宮城		尾	kg 750	
イナダ	1.0/1.3kg	鳥取		尾	kg 700	
天ヒラマサ	2.0/2.2kg	伊東		尾	kg 1,300	
天平目	1.0/1.3kg	岩手		尾	kg 2,200	
天平目	1.6/1.8kg	岩手		尾	kg 2,400	
天鯛	1.3/1.5kg	千葉		尾	kg 1,500	小網
サワラ	3/4kg	青森	1尾	尾	kg 1,600	定置
サワラ	2.5/2.8kg	青森		尾	kg 1,600	定置
サゴシ	1.0/1.2kg	岩手		尾	kg 1,400	定置
メダイ	5/6kg	長崎	1尾	尾	kg 1,300	小網
メダイ	3/3.5kg	東京		尾	kg 1,600	
メダイ	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg 1,300	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 2,500	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 2,500	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg 2,000	
黒ムツ	1.0/1.3kg	長崎		尾	kg 2,300	釣り
スズキ	1.8/2.2kg	千葉		尾	kg 1,500	活メ
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,400	活メ
平スズキ	1.3/1.5kg	熊本		尾	kg 2,200	定置
平スズキ	1.0/1.1kg	熊本		尾	kg 2,000	定置
石鯛	1.2/1.3kg	高知		尾	kg 2,400	定置
黒鯛	1.6/1.8kg	三重		尾	kg 1,200	
黒鯛	1.0/1.2kg	三重		尾	kg 1,000	
尾長鯛	1.3/1.4kg	鹿児島		尾	kg 2,500	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,200	釣り
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 2,000	釣り
イサキ	700/800g	長崎		尾	kg 2,000	小網
トビ魚	500g	屋久島		尾	尾 380	
トビ魚	3kg	高知	10尾入	箱	箱 1,400	定置
ポイルホタルイカ		兵庫		P	P 750	
ポイルホタルイカ		兵庫	5合	甲	P 600	5枚単位の発注です。
殻付カキ	30入	広田		個	個 200	
殻付カキ	20入	広田		個	個 260	
岩カキ	特大	赤崎		個	個 700	
岩カキ	中	赤崎		個	個 400	
岩カキ	特大	長崎		個	個 750	
のれそれ	200g	愛媛		P	P 2,000	
生冷ムキ芝海老	500g	九州		P	P 1,600	
北寄貝	約300g	北海道		個	kg 1,400	
サザエ	約200g	長崎		個	kg 1,600	
稚アユ	10尾	各地		P	P 1,000	
アユ	3尾	静岡	尾/70/80g	P	P 750	
生桜海老	500g	静岡		P	P 2,000	
養殖ホヤ	約200g	宮城		個	個 400	
刺身わかめ	1kg	岩手		P	kg 1,200	
殻付うに	特大	岩手		個	個 600	
殻付うに	大	岩手		個	個 450	
塩水うに	100g	北海道		P	P 3,500	
塩水うに	100g	ロシア		P	P 3,000	
姫サザエ	50/60g	長崎		個	kg 2,000	
キス	30/50g	千葉等		尾	kg 4,000	
刺身ワカメ	1kg	宮城		箱	箱 1,200	

* 特売品コーナー

ヤリイカ丸	生食可	500/700g	尾	kg	1,800	限定 14kg
-------	-----	----------	---	----	-------	---------

* カンパチ半身OR1/4、ハマチ(養殖プリ)半身、天プリ半身OR1/4、かつお半身OR1/4は別途価格です。

* 半身(3枚割)加工は+kg/100になります。