## お得意様各位 御中

## 6月13日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

## 明後日(6/14)は市場が休みになります。2日分のご発注をお願い致します。

ご検討の程、宜しく御願い申し上げます。

Tel 03(3534)8201

Fax 03(3534)8287

			1=14. = 401				Fax 03(3534)8287
品名	サイズ	産地	規格・入数	発注単位	<u>f</u>	格	備考
活〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,700	養殖
野〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,400	養殖
活〆カンパチ	3.0/3.5 kg	鹿児島他		尾	kg	2,000	養殖
野〆カンパチ	3.0/4.0 kg	鹿児島他		尾	kg	1,700	養殖
活〆平目	1.0/1.5kg	愛媛他		尾	kg	2,950	養殖
活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,300	養殖
トビウオ	3kg	高知	10尾	箱	箱	1,200	定置
かつお	3kg	気仙沼	1尾	尾	kg	1,200	新口 巻網
かつお	2.7kg	気仙沼	1尾	尾	kg	950	新口 巻網
かつお	6/7kg	沼津	4尾	箱	kg	450	新口 巻網
かつお	約6kg	沼津	3尾	箱	kg	550	新口 巻網
イワシ	5kg	石巻	45尾	箱	kg	450	
ワラサ	5/6kg	神奈川		尾	kg	1,000	
ワラサ	3.5/4.0kg			尾	kg	950	
ヒラマサ	2.0/2.5kg			尾	kg	1,800	
天平目	2.0/2.2kg			尾	kg	2,200	活〆
天平目	1.0/1.3kg	宮城		尾	kg	2,000	活〆
<u> </u>	2.3/2.6kg			尾	kg	2,400	74 *
サゴシ	1.0/1.1kg			尾	kg	1,400	
メダイ	3kg台	長崎	1尾	尾	kg	1,900	
金目鯛	1.6/1.8kg		17-5	尾	kg	2,700	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	2,700	
<u>五嗣</u> 石鯛	1.0/1.2kg			尾	kg	2,400	
マトウ鯛	1.0/1.2kg			尾	kg	1,500	
イサキ	600/800g			尾	kg	2,500	 釣り
イサキ	300/400g			尾	kg	2,000	 釣り
イサキ	400/400g			尾	kg	2,150	エルン
カマス	200/250g			尾	kg	2,500	
トビウオ	300g	<u> </u>		尾	<u>rs</u> 尾	250	
コチ	700/9800	 長崎		尾	kg	1,800	
<u>コ</u> ク 殻付カキ	30入	<u></u> 広田		個	<u>Kg</u> 個	200	
設付カキ	20入	<u> </u>		個	個	260	
岩カキ	特大	 赤崎		個	個	700	
<del>名のヤーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー</del>	中			個	個	400	
<del>名のヤーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー</del>	特大	<u></u>		個	個	750	
<u> </u>	約300g	<del></del> 北海道		個		1,400	
サザエ	約300g 約200g	<i>礼/</i> 毋坦 長崎		個	kg	1,600	
					kg		
稚アユ	10尾 3尾	各地	屋 /70 /90	Р	P P	1,000	
アユ		静岡	尾/70/80g			750	<b>R</b> /100 ··
アユ	1kg	各地 	10尾	箱	<u>箱</u>	2,400	尾/100g
イワナ	3尾	出手 北海道		Р	Р	750	
塩水うに	100g			Р	Р	3,500	
塩水うに	100g	ロシア		P	P	3,000	
養殖ほや	約200g			個		350	
小柱	約100g	<u>愛知</u>		枚	枚	700	
舌切	<u> </u>	愛知		枚	枚	500	

\* カンパチ半身OR1/4、ハマチ(養殖ブリ)半身、天ブリ半身OR1/4、かつお半身OR1/4は別途価格です。 \* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。