

# お得意様各位 御中

## 7月22日(土) 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
いわし	4kg	岩手	45尾	箱	kg 500	
アジ	5kg	長崎	27/28尾	箱	kg 750	
かつお	3kg	気仙沼	1尾	尾	kg 1,200	
かつお	2.5kgUP	気仙沼	1尾入	尾	kg 850	
ワラサ	5/6kg	千葉		尾	kg 900	
ワラサ	4/4.5kg	千葉		尾	kg 750	
イナダ	2/2.3kg	長崎		尾	kg 850	
天カンパチ	1.6/1.8kg	長崎		尾	kg 2,000	
ヒラマサ	2/2.5kg	長崎		尾	kg 1,300	
天平目	2/2.2kg	宮城		尾	kg 2,000	
天鯛	2/2.2kg	宮城		尾	kg 1,800	
天鯛	1.0/1.3kg	大分		尾	kg 1,800	
サゴシ	1.5/1.7kg	石川		尾	kg 1,400	
メダイ	5kg	長崎	1尾入	尾	kg 1,700	刺網
メダイ	3/3.5kg	八丈島		尾	kg 1,600	
金目鯛	1.6/1.8kg	八丈島		尾	kg 2,500	
金目鯛	1.2/1.4kg	八丈島		尾	kg 2,500	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg 2,200	釣り
瞬メズズキ	1.6/1.8kg	千葉	1尾入	尾	kg 2,500	神経抜き
ズズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,600	活メ
黒ムツ	0.9/1.2kg	鹿児島		尾	kg 2,300	
黒ムツ	700/800g	長崎		尾	kg 2,000	
石鯛	1.5/1.7kg	長崎		尾	kg 2,400	
青鯛	1.2/1.3kg	鹿児島		尾	kg 2,000	
オゴ鯛	1.5/1.6kg	鹿児島		尾	kg 2,000	
イサキ	700/800g	長崎		尾	kg 2,500	釣り ラベル付
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,000	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 2,000	
カマス	230/250g	神奈川		尾	kg 2,000	
ホウボウ	600/700g	三重		尾	kg 2,000	
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	各地		個	個 850	
岩カキ	大	各地		個	個 650	
岩カキ	中	各地		個	個 400	
岩カキ	小	京都		個	個 300	
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	
アユ	1kg	各地	10尾	箱	箱 2,400	尾/100g
養殖ほや	約200g	宮城		個	個 350	
姫サザエ	50/60g	長崎		個	kg 2,200	
白貝		北海道		個	kg 1,200	
平貝		愛知		個	個 1,300	
塩水うに	100g	ロシア		P	P 2,700	
塩水うに	100g	北海道		P	P 3,500	
沢蟹		宮崎	50入	P	P 1,600	
小柱	約100g	愛知		枚	枚 700	
舌切		愛知		枚	枚 600	

\* 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枚卸)加工は+kg/100になります。