お得意様各位 御中

8月26日(土) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

ご検討の程、宜しく御願い申し上げます。

Tel 03(3534)8201

Fax 03(3534)8287

							Fax 03(3534)8287
品名	サイズ	<u>産地</u>	規格・入数	発注単位	10	<u> </u>	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	3.0/4.0kg			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
新秋刀魚	2kg	<u></u>	14尾	尾	kg	1,600	棒受
新秋刀魚	4kg	北海道	28尾	尾	kg	1,400	
新秋刀魚	4kg		30尾	尾	kg	1,300	棒受
解凍秋刀魚	4kg		25尾	尾	kg	700	加熱用
かつお		 気仙沼	1尾入	尾		1,000	新口
	3kg	<u> </u>			kg	,	
ワラサ	4.8/5.3kg			尾	kg	700	
ワラサ	3/3.5kg	三崎		尾	kg	750	
イナダ	2.3/2.5kg	<u>鳥取</u>		尾	kg	700	
天平目	1.5/2kg	宮城		尾	kg	2,500	
小ダイ	0.3/0.4kg			尾	kg	1,600	
本サワラ	3/4kg	石川	1尾入	尾	kg	2,000	定置
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	2,800	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	2,800	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg	2,200	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,800	
黒ムツ	700/800g	長崎		尾	kg	2,400	
青鯛	1.3/1.4kg	鹿児島		尾	kg	2,400	
尾長鯛	1.3/1.4kg	八丈島		尾	kg	2,700	
マトウダイ	0.8/1kg	青森		尾	kg	1,500	
イサキ	600/700g			尾	kg	2,400	釣り
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg	2,000	
イサキ	300/400g			尾	kg	2,000	小網
殻付カキ	30入	<u></u> 広田		個	個	200	V 11.2
殻付カキ	20入	<u> </u>		個	<u>II-</u> 個	260	
岩カキ	特大	<u>ДП</u> 各地		個	個	850	
岩カキ	大			個	個	650	
岩カキ	中	各地		個	個	400	
岩カキ	小			個	個	300	
北寄貝	約300g			個		1,500	
サザエ	約300g 約200g			個	kg	1,700	
<u>リッエ</u> 稚アユ	10尾	 各地		P	kg P		
			屋 /70 /00			1,000	
アユ	3尾	静岡	尾/70/80g		P	750	艮/100 ::
アユ	1kg	各地 宮城	10尾	箱	箱	2,400	尾/100g
養殖ほや	約200g	宮城		個		350	
<u>姫サザエ</u>	50/60g			個	kg 1	2,200	
<u>小柱</u>		<u>愛知</u>		枚	枚	750	
舌切		愛知		枚	枚	550	
白貝		北海道			kg	2,200	
平貝		愛知		個	個	1,300	

* 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。