

# お得意様各位 御中

9月29日(金) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

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	1,600	養殖
新秋刀魚	2kg	北海道	14尾	箱	kg	1,900	
新秋刀魚	4kg	北海道	28尾	箱	kg	1,500	
新秋刀魚	4kg	北海道	30尾	箱	kg	1,000	
アジ	5kg	長崎等	16/17尾	箱	kg	550	
いわし	4kg	北海道	35尾	箱	kg	500	
秋サケF	5kg	北海道	4/6枚	箱	kg	1,800	オス身色選別済
秋サケF	約1kg	北海道		枚	kg	2,000	
天ブリ	7/8kg	北海道	1尾入	尾	kg	900	
ワラサ	10/12kg	北海道	3尾入	箱	kg	550	
ワラサ	8/10kg	青森	2尾入	箱	kg	500	
ワラサ	3.8/4.5kg	北海道		尾	kg	750	
イナダ	2.5/2.8kg	石川		尾	kg	700	
イナダ	1/1.1kg	三重		尾	kg	700	
天カンパチ	1.3/1.6kg	静岡		尾	kg	1,600	
天ヒラマサ	2/2.3kg	長崎		尾	kg	1,400	
天鯛	2/2.2kg	長崎		尾	kg	1,700	
天鯛	1/1.2kg	新潟		尾	kg	1,700	
チコ鯛	300/400g	山口		尾	kg	1,400	
天平目	1.5/1.8kg	北海道		尾	kg	2,800	活メ
本サワラ	3/4kg	石川	1尾入	尾	kg	1,500	
サゴシ	1.5/1.7kg	石川		尾	kg	1,500	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	4,000	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,800	
小金目鯛	500/600g	神奈川		尾	kg	2,500	
黒ムツ	800/900g	長崎		尾	kg	2,400	
スズキ	1.8/2.2kg	千葉		尾	kg	1,800	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	
尾長鯛	2/2.2kg	神津島		尾	kg	2,700	
青鯛	1/1.1kg	鹿児島		尾	kg	2,200	
コショウ鯛	2/2.5kg	長崎		尾	kg	1,400	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg	2,200	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg	2,000	
カマス	200g	千葉		尾	kg	2,200	
ホウボウ	600/700g	長崎		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	1,500	
サザエ	約200g	長崎		個	kg	1,700	
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
姫サザエ	50/60g	長崎		個	kg	2,200	
平貝		愛知		個	個	1,300	
白貝		北海道		kg	kg	1,600	
生白子	上	北海道	500g	P	P	4,800	
生白子	並	北海道	500g	P	P	3,500	
生白子	安	北海道	500g	P	P	2,000	

\*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。