

お得意様各位 御中

10月11日(水) 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	岩手	14尾	箱	kg	1,300	
新秋刀魚	4kg	岩手	30尾	箱	kg	800	
いわし	4kg	北海道	32/33尾	箱	kg	500	
秋サケF	5kg	宮城	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	
タラフ	約1kg	北海道		枚	kg	1,900	
天ブリ	7/8kg	北海道	1尾	尾	kg	900	定置
ワラサ	10/12kg	北海道	2尾	箱	kg	700	定置
ワラサ	11/14kg	北海道	3尾	箱	kg	650	定置
ワラサ	5/5.5kg	北海道		尾	kg	950	
ワラサ	4/4.5kg	北海道		尾	kg	900	
イナダ	1.8/2.2kg	北海道		尾	kg	750	
イナダ	1.0/1.1kg	三重		尾	kg	700	
天カンパチ	1/1.2kg	高知		尾	kg	1,600	定置
本サワラ	3/3.5kg	石川		尾	kg	2,000	
本サワラ	1.8/2.2kg	石川		尾	kg	1,800	
サゴシ	900/1kg	富山		尾	kg	1,300	
金目鯛	1.6/1.8kg	長崎		尾	kg	3,500	
金目鯛	1.2/1.4kg	長崎		尾	kg	3,500	
小金目鯛	500/600g	千葉		尾	kg	2,400	
コショウ鯛	1.6/2kg	長崎		尾	kg	1,300	
イトヨリ鯛	700/900g	長崎		尾	kg	1,600	
イサキ	500/700g	長崎		尾	kg	2,200	
イサキ	300/400g	熊本		尾	kg	2,200	
カマス	200/230g	大分		尾	kg	2,200	
ハウボウ	600/700g	長崎		尾	kg	2,200	
殻付カキ	30入	広田		個	個	200	
殻付カキ	20入	広田		個	個	260	
殻付カキ	40入	赤崎		個	個	180	
殻付カキ	30入	赤崎		個	個	250	
殻付カキ	20入	赤崎		個	個	300	
ムキカキパック	120g	三陸		P	P	380	生食用
白子	並	北海道	500g	P	P	2,200	
白子	上	北海道	500g	P	P	3,800	
白子	特上	北海道	500g	P	P	4,500	
北寄貝	約300g	北海道		個	kg	1,500	
サザエ	約200g	長崎		個	kg	1,700	
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	
舌切		愛知		枚	枚	600	
小柱		愛知	約100g	枚	枚	700	

*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。