## お得意様各位 御中

## 10月6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

Г	1			<del> </del>			Fax 03(3534)8287
品名	サイズ	産地	規格•入数	発注単位	ſī	<b>西格</b>	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	3.0/3.5kg	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			尾	kg	2,950	養殖
活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,600	
新秋刀魚	2kg	北海道	14尾	箱	kg	1,800	27.1
新秋刀魚	4kg	北海道等	30尾	箱	kg	1,000	
いわし	5kg	青森	40尾	箱	kg	450	
<del>秋サケF</del>	5kg	宮城	4/6枚	箱	kg	1,800	オス身色選別済
<del>バック!</del> 秋サケF	約1kg	北海道	17 5 12	枚	kg	2,000	777 1237
天ブリ	10kg	北海道	 1尾	尾	kg	1,800	
スァッ 天ブリ	5kg	北海道	1尾 1尾	尾	kg	1,200	
ワラサ	12/13kg	<del></del>	3尾入	箱		950	
ワラサ	4/5kg	<del></del>	3 尼八	尾	kg	1,100	
イナダ				尾尾	kg		
	1.0/1.2kg				kg	700	
天力ンパチ	1/1.2kg	長崎		尾	kg	1,600	定置
天鯛	1.8/2.2kg			尾	kg	1,900	
天鯛	1.2/1.3kg	長崎		尾	kg	1,800	
本サワラ	3/5kg	石川	1尾入	尾	kg	1,600	
本サワラ	2/2.2kg	石川		尾	kg	1,600	
メダイ	4.5/4.8kg			尾	kg	2,000	
金目鯛	1.6/1.8kg			尾	kg	3,500	
金目鯛	1.2/1.4kg			尾	kg	3,500	
小金目鯛	400/500g			尾	kg	2,400	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	活〆
黒ムツ	800/900g	長崎		尾	kg	2,400	
青鯛	1/1.1kg	鹿児島		尾	kg	2,000	
マトウ鯛	1.2/1.3kg	山口		尾	kg	1,500	
ホウボウ	500/700g	長崎		尾	kg	2,200	
コチ	600/800g	宮城		尾	kg	2,000	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg	2,000	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg	1,800	
カマス	200/230g	大分		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	
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		Р	P	380	生食用
白子	· · <b>立</b> · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	 北海道	500g	P	P	2,200	<u> </u>
白子	上	北海道	500g	P	Р	3,500	
<u>口,</u> 北寄貝	約300g	<del></del>		個	kg	1,500	
<u> 北可只</u> サザエ	約300g 約200g			個	kg kg	1,700	
<u>ッッエ</u> 姫サザエ	ボリングUg 50/60g			個		2,200	
	30/ 00g	<del></del>		個個	kg 個		
平貝 白目					•••	1,300	
白貝		北海道		kg ++	kg ++	1,600	
舌切 4.4.		愛知	<i>\$</i> 4400	枚	枚	600	
小柱	<u> </u> 	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。