

# お得意様各位 御中

11月28日(火) 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       |
| アジ      | 5kg       | 長崎   | 22/23尾 | 箱    | kg 750   |          |
| ワラサ     | 5/5.5kg   | 三重   |        | 尾    | kg 1,300 |          |
| ワラサ     | 2.5/3kg   | 長崎   |        | 尾    | kg 950   |          |
| イナダ     | 1/1.2kg   | 神奈川  |        | 尾    | kg 750   |          |
| 天カンパチ   | 1.3/1.6kg | 鹿児島  |        | 尾    | kg 1,500 |          |
| 天鯛      | 1.5/1.8kg | 長崎   |        | 尾    | kg 1,900 |          |
| 天平目     | 1/1.5kg   | 宮城   |        | 尾    | kg 2,500 |          |
| 本サワラ    | 2.5/2.8kg | 岩手   |        | 尾    | kg 1,800 |          |
| サゴシ     | 1/1.1kg   | 長崎   |        | 尾    | kg 1,500 |          |
| 金目鯛     | 1.5/1.8kg | 三崎   |        | 尾    | kg 3,800 |          |
| 金目鯛     | 1.2/1.4kg | 三崎   |        | 尾    | kg 3,800 |          |
| 小金目鯛    | 400/500g  | 千葉   |        | 尾    | kg 2,500 |          |
| スズキ     | 1.8/2.2kg | 千葉   |        | 尾    | kg 1,600 |          |
| スズキ     | 1.3/1.6kg | 千葉   |        | 尾    | kg 1,500 |          |
| 黒ムツ     | 800/900g  | 長崎   |        | 尾    | kg 2,400 |          |
| コショウ鯛   | 1.5/1.8kg | 三重   |        | 尾    | kg 1,300 |          |
| イサキ     | 500/600g  | 愛媛   |        | 尾    | kg 2,000 |          |
| イサキ     | 300/400g  | 長崎   |        | 尾    | kg 1,600 |          |
| カマス     | 200/220g  | 宮崎   |        | 尾    | kg 1,600 |          |
| 黒ソイ     | 800/1.1kg | 北海道  |        | 尾    | kg 1,300 |          |
| 殻付カキ    | 30入       | 広島   |        | 個    | 個 200    |          |
| 殻付カキ    | 20入       | 広島   |        | 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    |          |
| おとしカキ   | 大         | 広島   | 40/50g | kg   | kg 4,500 |          |
| おとしカキ   | 中         | 広島   | 25/30g | kg   | kg 3,000 |          |
| おとしカキ   | 小         | 広島   | 15/20g | kg   | kg 2,700 |          |
| ムキカキパック | 120g      | 三陸   |        | P    | P 380    | 生食用      |
| あん肝     |           | 中国   | 500gより | kg   | kg 2,500 |          |
| あん肝     |           | 中国   | 2kg    | P    | kg 1,500 | 2kg単位です。 |
| 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 4,400  |          |
| 鮭白子     |           | 北海道  | 500gより | kg   | kg 1,000 |          |
| 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 |          |

\* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。