

# お得意様各位 御中

11月14日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

明後日(10/15)は市場が休みになります。2日分のご発注をお願い致します。

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
イワシ	5kg	千葉	45尾	箱	kg	500	
アジ	5kg	長崎	22/23尾	箱	kg	700	
生タラフ	約1kg	北海道		枚	kg	1,700	
天ブリ	5/5.5kg	島根		尾	kg	950	
ワラサ	3.5/4kg	島根		尾	kg	900	
ワラサ	2.5/2.8kg	島根		尾	kg	800	
イナダ	1.2/1.3kg	三重		尾	kg	800	
天カンパチ	1.2/1.3kg	千葉		尾	kg	1,600	
天鯛	1.2/1.4kg	長崎		尾	kg	1,800	
天平目	2/2.2kg	宮城		尾	kg	2,400	
天平目	1/1.3kg	宮城		尾	kg	2,400	
本サワラ	3/5kg	石川等	1尾入	尾	kg	1,900	定置
メダイ	4/5kg	長崎	1尾入	尾	kg	1,900	釣り
メダイ	2/2.5kg	下田		尾	kg	1,600	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	3,400	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,400	
小金目鯛	500/600g	神奈川		尾	kg	2,400	
スズキ	2/2.2kg	千葉		尾	kg	1,600	
スズキ	1.5/1.7kg	千葉		尾	kg	1,500	
平スズキ	700/800g	山口		尾	kg	2,000	
黒ムツ	1.2/1.4kg	長崎		尾	kg	2,400	
黒ムツ	800/900g	長崎		尾	kg	2,200	
石垣鯛	1.4/1.5kg	長崎		尾	kg	2,200	
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	200/230g	宮崎		尾	kg	2,000	
ホウボウ	500/600g	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	
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
あん肝		中国	500gより	kg	kg	2,500	
白子	並	北海道	500g	P	P	2,500	
白子	上	北海道	500g	P	P	3,500	
白子	特上	北海道	500g	P	P	4,500	
鮭白子		北海道	500g	P	P	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	

\* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。