

お得意様各位 御中

11月7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
秋サケF	約1kg	北海道		枚	kg 2,200	
生タラF	約1kg	北海道		枚	kg 2,000	
天ブリ	5/6kg	北海道	1尾	尾	kg 1,000	
ワラサ	5/6kg	北海道		尾	kg 1,200	
ワラサ	4/4.5kg	岩手		尾	kg 950	
イナダ	2/2.5kg	石川		尾	kg 900	
天カンパチ	1.3/1.4kg	高知		尾	kg 1,350	
天鯛	1.3/1.5kg	鳥取		尾	kg 1,600	
天鯛	2/2.2kg	鳥取		尾	kg 1,600	
天平目	2/2.2kg	宮城		尾	kg 2,500	
天平目	1/1.3kg	宮城		尾	kg 2,500	
本サワラ	2/2.3kg	石川		尾	kg 1,800	
サゴシ	1/1.3kg	宮崎		尾	kg 1,500	
メダイ	4/5kg	長崎	1尾入	尾	kg 1,900	
金目鯛	1.3/1.4kg	下田		尾	kg 3,800	
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	
青鯛	1/1.1kg	鹿児島		尾	kg 2,400	
マトウ鯛	1/1.3kg	青森		尾	kg 1,500	
コショウ鯛	1.5/2kg	長崎		尾	kg 1,300	
イトヨリ鯛	600/800g	長崎		尾	kg 1,600	
イサキ	400/500g	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 2,000	
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。