

# お得意様各位 御中

## 11月10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

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	
アジ	5kg	長崎他	17/21尾	箱	kg 700	
イワシ	5kg	千葉	50尾	箱	kg 700	
秋刀魚	2kg	岩手	14尾	箱	kg 1,000	
秋刀魚	4kg	岩手	30尾	箱	kg 750	
天ブリ	6/7kg	北海道	1尾	尾	kg 900	
ワラサ	8/12kg	千葉等	2尾入	箱	kg 700	
ワラサ	5.5/6kg	千葉		尾	kg 1,150	
ワラサ	4.5/4.8kg	北海道		尾	kg 1,000	
ワラサ	3/3.5kg	青森		尾	kg 800	
イナダ	2/2.2kg	宮城		尾	kg 800	
天カンパチ	1.2/1.4kg	高知		尾	kg 1,350	
天鯛	2/2.2kg	鳥取		尾	kg 1,600	
天鯛	1.2/1.4kg	鳥取		尾	kg 1,600	
天平目	2/2.2kg	宮城		尾	kg 2,000	
天平目	1/1.3kg	宮城		尾	kg 2,000	
本サワラ	3/3.8kg	石川		尾	kg 2,000	
メダイ	5kg	長崎	1尾入	尾	kg 2,000	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 3,500	
金目鯛	1/1.3kg	下田		尾	kg 3,500	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg 2,400	
スズキ	2/2.2kg	千葉		尾	kg 1,600	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,500	
平スズキ	700/900g	宮城		尾	kg 2,200	
黒ムツ	1/1.3kg	長崎		尾	kg 2,700	
黒ムツ	800/900g	長崎		尾	kg 2,400	
青鯛	1/1.1kg	鹿児島		尾	kg 2,200	
コショウ鯛	2/2.3kg	長崎		尾	kg 1,300	
イトヨリ鯛	700/900g	長崎		尾	kg 1,500	
イトヨリ鯛	300/400g	長崎		尾	kg 1,500	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,400	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 2,000	
カマス	500/700g	千葉		尾	kg 2,000	
ホウボウ	500/700g	山口		尾	kg 1,800	
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 2,000	
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。