

# お得意様各位 御中

12月5日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

明後日(12/6)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  |
| アジ      | 5kg       | 銚子   | 25/27尾 | 箱    | kg 700   |     |
| イワシ     | 5kg       | 千葉   | 45/50尾 | 箱    | kg 500   |     |
| ハタハタ    | 4.5kg     | 青森   | 100尾   | 箱    | kg 800   |     |
| 生タラフ    | 約1kg      | 北海道  |        | 枚    | kg 2,000 |     |
| ワラサ     | 2.8/3.3kg | 京都   |        | 尾    | kg 1,150 |     |
| 天カンパチ   | 1.3/1.4kg | 鹿児島  |        | 尾    | kg 1,500 |     |
| 天平目     | 1/1.3kg   | 宮城   |        | 尾    | kg 2,400 | 活メ  |
| 天鯛      | 1.5/2kg   | 福岡   |        | 尾    | kg 1,800 |     |
| 天鯛      | 1.2/1.3kg | 福岡   |        | 尾    | kg 1,800 |     |
| 本サワラ    | 3/4kg     | 石川   | 1尾     | 尾    | kg 1,800 |     |
| 本サワラ    | 2.6/2.8kg | 石川   |        | 尾    | kg 1,900 |     |
| メダイ     | 4kg台      | 長崎   |        | 尾    | kg 2,000 |     |
| 金目鯛     | 1.6/2kg   | 下田   |        | 尾    | kg 3,500 |     |
| 金目鯛     | 1/1.3kg   | 長崎   |        | 尾    | kg 3,000 |     |
| 小金目鯛    | 400/500g  | 東京   |        | 尾    | kg 2,200 |     |
| スズキ     | 1.8/2.2kg | 千葉   |        | 尾    | kg 1,500 | 活メ  |
| スズキ     | 1.3/1.6kg | 千葉   |        | 尾    | kg 1,500 | 活メ  |
| 黒ムツ     | 1/1.3kg   | 長崎   |        | 尾    | kg 2,300 |     |
| 黒鯛      | 1/1.5kg   | 香川   |        | 尾    | kg 1,300 |     |
| イサキ     | 500/600g  | 長崎   |        | 尾    | kg 1,800 |     |
| イサキ     | 300/400g  | 長崎   |        | 尾    | kg 1,600 |     |
| カマス     | 200/230g  | 鹿児島  |        | 尾    | kg 2,400 |     |
| 赤なまこ    |           | 三重   | 1kg    | P    | P 2,800  |     |
| 青なまこ    |           | 三重   | 1kg    | P    | P 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    |     |
| おとしカキ   | 大         | 広田   | 40/50g | kg   | kg 4,500 |     |
| おとしカキ   | 中         | 広田   | 25/30g | kg   | kg 3,000 |     |
| おとしカキ   | 小         | 広田   | 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 |     |
| 白子      | 並         | 北海道  | 500g   | P    | P 2,400  |     |
| 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 2,000 |     |
| 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。