

お得意様各位 御中

12月2日(土) 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	20/21尾	箱	kg 950	
イワシ	5kg	千葉	45/50尾	箱	kg 500	
豆アジ	約2kg	新潟		箱	箱 1,000	
ヤリイカ(バラ)	4kg	岩手	約40尾	箱	kg 800	
ハタハタ	4.5kg	青森	70/80尾	箱	kg 800	オス
生タラフ	約1kg	北海道		枚	kg 2,000	
ワラサ	5/6kg	福岡		尾	kg 1,150	
ワラサ	3.5/4kg	長崎		尾	kg 1,100	
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	2.5/2.8kg	石川		尾	kg 1,900	
メダイ	4/5kg	長崎		尾	kg 2,000	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 3,200	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 3,200	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg 2,200	
スズキ	2/2.2kg	千葉		尾	kg 1,500	
黒ムツ	1.3/1.4kg	長崎		尾	kg 2,400	
黒ムツ	800/900g	長崎		尾	kg 2,200	
黒鯛	1.2/1.3kg	千葉		尾	kg 1,500	
ホウボウ	600/700g	山口		尾	kg 2,000	
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 2,200	
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 2,000	
白子	上	北海道	500g	P	P 3,800	
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。