## お得意様各位 御中

## 12月20日(水) 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

				<u> </u>			Fax 03(3534)8287
品名	サイズ	産地	規格・入数	発注単位	個	格	備考
活〆シマアジ	1.0/1.5kg			尾	kg	2,700	養殖
野〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,400	養殖
活〆カンパチ	3.0/3.5kg	鹿児島他		尾	kg	2,000	養殖
野〆カンパチ	3.0/4.0kg	鹿児島他		尾	kg	1,700	養殖
活〆平目	1.0/1.5kg			尾	kg	2,950	養殖
活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,600	養殖
アジ	5kg	佐賀	24/25尾	箱	kg	750	23.2
生タラF	約1kg	北海道		枚	kg	2,000	
天ブリ	8/9kg	長崎	1尾入	尾	kg	950	
ワラサ	6/6.5kg	長崎	1,0,1	尾	kg	950	
ワラサ	3/3.5kg	島根		尾	kg	950	
イナダ	800/1kg			尾	kg	700	
<u>イナス</u> 天カンパチ	1.0/1.3kg			尾尾	kg	1,800	
天ヒラマサ	2/2.5kg			尾尾	kg	1,500	
天鯛	1.5/1.8kg			尾尾	kg	1,800	
天鯛	1.5/ 1.6kg			尾尾		1,800	
天平目		<u>無過</u> 宮城			kg	2,500	 活〆
大千日 本サワラ	2/2.2kg			尾	kg		- 一 - 一 - 一 - 一 - 一 - 一 - 一 - 一 - 一 - 一
	3/3.5kg	島根 宝山		尾	kg	2,000	
サゴシ	1/1.1kg	富山		尾	kg	1,500	
メダイ	4kg	長崎		尾	kg	2,000	
金目鯛	1.6/1.8kg			尾	kg	4,300	
金目鯛	1/1.4kg	<u>下田</u>		尾	kg	4,000	
小金目鯛	400/500g			尾	kg	2,300	
黒ムツ	900/1kg	長崎		尾	kg	2,400	
スズキ	2/2.2kg	千葉		尾	kg	1,500	
スズキ	1.3/1.6kg			尾	kg	1,500	
カマス	200/220g			尾	kg	2,000	
イサキ	500/600g			尾	kg	2,000	
イサキ	300/400g			尾	kg	1,800	
ホウボウ	600/700g	長崎		尾	kg	2,300	
コチ	900/1.2kg	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	
おとしカキ	大	広田	40/50g	kg	kg	5,000	
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	. = > 8	<u>一</u> 座 中国	500gより	kg	kg .	2,500	<u></u>
<del>的/0///</del> 白子	並	 北海道	500g	P	P	3,200	
白子	上	<del></del>	500g	P	 	4,300	
白子	特上	北海道	500g	P	<u>.</u> Р	5,200	
<del>                                     </del>	141.7	<del></del>	500gより	kg	kg	1,000	
北寄貝	約300g	<del></del> 	JUUSA 9	個		1,500	
<u> 北奇只</u> サザエ	約300g 約200g	<u>北海坦</u> 長崎		個	kg ka	1,800	
<u></u>	初200g 50/60g	<del></del>		個個	kg		
	SU/ BUg				kg	2,000	
平貝		愛知		個		1,300	
白貝		北海道	・細)加工は+レィ	kg	kg	1,600	