

お得意様各位 御中

12月8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
活メ鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg 1,600	養殖
生タラフ	約1kg	北海道		枚	kg 2,000	
天ブリ	7/8kg	鳥取	1尾	尾	kg 1,400	
ワラサ	10/12kg	鳥取	2尾	箱	kg 900	
ワラサ	5/5.5kg	千葉		尾	kg 1,150	
ワラサ	2.8/3.5kg	京都		尾	kg 1,100	
イナダ	1/1.1kg	神奈川		尾	kg 850	
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	1/1.2kg	福岡		尾	kg 1,800	
本サワラ	3/5kg	石川等	1尾	尾	kg 1,700	
本サワラ	2.5/2.8kg	石川		尾	kg 1,600	
金目鯛	1.6/2kg	下田		尾	kg 3,900	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 3,500	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg 2,200	
スズキ	1.8/2.2kg	千葉		尾	kg 1,600	活メ
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,500	活メ
黒ムツ	1.3/1.5kg	長崎		尾	kg 2,500	
尾長鯛	1.8/2kg	小笠原		尾	kg 2,400	
オゴ鯛	1.3/1.5kg	小笠原		尾	kg 2,000	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,200	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 2,000	
カマス	200/230g	鹿児島		尾	kg 2,000	
赤なまこ		三重	1kg	P	P 2,600	
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 4,700	
おとしカキ	中	広田	25/30g	kg	kg 3,200	
おとしカキ	小	広田	15/20g	kg	kg 2,800	
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 3,800	
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。