

# お得意様各位 御中

## 1月6日(土) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

\* 明けましておめでとうございます。本年も宜しく御願い申し上げます。

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 |
| 生タラフ   | 約1kg      | 北海道  |        | 枚    | kg | 1,900 |    |
| ワラサ    | 5/5.5kg   | 富山   |        | 尾    | kg | 1,350 |    |
| ワラサ    | 2.8/3.5kg | 長崎   |        | 尾    | kg | 1,000 |    |
| イナダ    | 700/900g  | 鳥取   |        | 尾    | kg | 700   |    |
| 天カンパチ  | 1/1.1kg   | 高知   |        | 尾    | kg | 1,700 |    |
| 天ヒラマサ  | 2/2.8kg   | 長崎   |        | 尾    | kg | 1,500 |    |
| 天鯛     | 1.5/1.8kg | 福岡   |        | 尾    | kg | 1,900 |    |
| 本サワラ   | 3/4kg     | 山口等  |        | 尾    | kg | 2,200 |    |
| 金目鯛    | 1.6/1.8kg | 神奈川  |        | 尾    | kg | 4,200 |    |
| 金目鯛    | 1.2/1.4kg | 神奈川  |        | 尾    | kg | 4,200 |    |
| スズキ    | 1.8/2kg   | 千葉   |        | 尾    | kg | 1,600 |    |
| スズキ    | 1.3/1.6kg | 千葉   |        | 尾    | kg | 1,500 |    |
| 黒ムツ    | 1.5/1.6kg | 高知   |        | 尾    | kg | 2,800 |    |
| 黒ムツ    | 700/900g  | 長崎   |        | 尾    | kg | 2,200 |    |
| イサキ    | 500/600g  | 長崎   |        | 尾    | kg | 2,300 |    |
| イサキ    | 300/400g  | 長崎   |        | 尾    | kg | 2,200 |    |
| 殻付カキ   | 30入       | 広田   |        | 個    | 個  | 200   |    |
| 殻付カキ   | 20入       | 広田   |        | 個    | 個  | 260   |    |
| あん肝    |           | 中国   | 500gより | kg   | kg | 2,500 |    |
| 白子     | 並         | 北海道  | 500g   | P    | P  | 3,400 |    |
| 白子     | 上         | 北海道  | 500g   | P    | P  | 4,300 |    |
| 白子     | 特上        | 北海道  | 500g   | P    | P  | 5,000 |    |
| 鮭白子    |           | 岩手等  | 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 | 1,800 |    |
| 姫サザエ   | 50/60g    | 長崎   |        | 個    | kg | 2,000 |    |
| 平貝     |           | 愛知   |        | 個    | 個  | 1,300 |    |

\* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。