

お得意様各位 御中

1月13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 |
| 生タラフ | 約1kg | 北海道 | | 枚 | kg | 2,000 | |
| 天ブリ | 6kg | 佐渡 | 1尾入 | 尾 | kg | 1,100 | 定置 活メ |
| イナダ | 900/1kg | 千葉 | | 尾 | kg | 800 | |
| 天カンパチ | 900/1kg | 高知 | | 尾 | kg | 1,600 | |
| 天平目 | 1/1.3kg | 宮城 | | 尾 | kg | 3,000 | 活メ |
| 本サワラ | 2/4kg | 福岡等 | | 尾 | kg | 2,200 | |
| イサキ | 500/600g | 長崎 | | 尾 | kg | 2,200 | |
| イサキ | 300/400g | 長崎 | | 尾 | kg | 2,000 | |
| 金目鯛 | 1.5/1.7kg | 鹿児島 | | 尾 | kg | 4,500 | |
| 金目鯛 | 1.2/1.4kg | 鹿児島 | | 尾 | kg | 4,200 | |
| 殻付カキ | 30入 | 広田 | | 個 | 個 | 200 | |
| 殻付カキ | 20入 | 広田 | | 個 | 個 | 260 | |
| おとしカキ | 大 | 広田 | 40/50g | kg | kg | 5,500 | |
| おとしカキ | 中 | 広田 | 25/30g | kg | kg | 3,200 | |
| あん肝 | | 中国 | 500gより | kg | kg | 2,500 | |
| 白子 | 並 | 北海道 | 500g | P | P | 2,700 | |
| 白子 | 上 | 北海道 | 500g | P | P | 3,500 | |
| 白子 | 特上 | 北海道 | 500g | P | P | 4,700 | |
| 生白魚 | | 茨城 | 200g | P | P | 1,200 | |
| 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。