

お得意様各位 御中

1月20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	1,600	
天ブリ	7/9kg	鳥取	1尾入	尾	kg	800	巻網
ワラサ	5/6kg	鳥取		尾	kg	800	巻網
イナダ	1/1.3kg	千葉		尾	kg	750	
天ヒラマサ	2.5/2.8kg	長崎		尾	kg	1,400	
天鯛	1.3/1.5kg	長崎		尾	kg	1,900	
天平目	1/1.3kg	青森		尾	kg	3,000	活メ
本サワラ	2/5kg	長崎等	1尾入	尾	kg	2,200	活メ
メダイ	4kg台	長崎	1尾入	尾	kg	2,000	
金目鯛	1.5/1.8kg	高知		尾	kg	3,800	
金目鯛	1.2/1.4kg	高知		尾	kg	3,800	
小金目鯛	500/600g	千葉		尾	kg	2,400	
スズキ	2/2.2kg	千葉		尾	kg	1,500	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,400	
平スズキ	1/1.3kg	熊本		尾	kg	2,200	
黒ムツ	1/1.2kg	高知		尾	kg	2,500	
黒ムツ	700/900g	長崎		尾	kg	2,200	
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	230/250g	千葉		尾	kg	2,150	
ハウボウ	500/600g	千葉		尾	kg	2,150	
コチ	1/1.2kg	山口		尾	kg	1,800	
赤なまこ		三重	1kg	kg	kg	1,900	
青なまこ		三重	1kg	kg	kg	1,400	
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	3,000	
あん肝		中国	500gより	kg	kg	2,500	
白子	並	北海道	500g	P	P	1,900	
白子	上	北海道	500g	P	P	2,700	
白子	特上	北海道	500g	P	P	3,800	
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。