お得意様各位 御中 2月15日(木) 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	個	格	備考
活〆シマアジ	1.0/1.5kg			尾	kg	2,700	<u>養殖</u>
野〆シマアジ	1.0/1.5kg			尾	kg	2,400	養殖
活〆カンパチ	3.0/3.5kg			尾	kg	2,000	養殖
野〆カンパチ	3.0/4.0kg			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
天ブリ	7/8kg	鳥取	1尾入	尾	kg	1,200	巻網
イナダ	2.5/2.8kg	千葉		尾	kg	1,100	
イナダ	1/1.1kg	千葉		尾	kg	800	
天平目	1/1.3kg	熊本		尾	kg	2,950	
天鯛	1.5/2kg	長崎		尾	kg	2,150	
メダイ	4kg台	長崎	1尾入	尾	kg	1,950	
本サワラ	2/3kg	口	1尾入	尾	kg	2,500	
サゴシ	1/1.1kg	丘		尾	kg	1,800	
金目鯛	1.5/2kg	八丈島		尾	kg	3,500	
小金目鯛	400/500g			尾	kg	2,300	
スズキ	2/2.3kg	三重		尾	kg	1,600	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	
黒ムツ	1.3/1.6kg			尾	kg	3,300	
	600/700g			尾	kg	2,400	
マトウ鯛	1/1.1kg	長崎		尾	kg	1,500	
イサキ	400/500g	長崎		尾	kg	2,000	
カマス	200/220g	鹿児島		尾	kg	2,000	
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	4,700	
おとしカキ	中	広田	25/30g	kg	kg	3,000	
白子	並	北海道	500g	Р	Р	2,700	
白子	上	北海道	500g	Р	J	3,800	
白子	特上	北海道	500g	Р	Р	4,700	
生白魚		茨城	200g	Р	Д	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。