

お得意様各位 御中

2月3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
天ブリ	7/8kg	鳥取	1尾入	尾	kg	900	巻網
ワラサ	2.8/3.3kg	三重		尾	kg	900	
イナダ	1/1.3kg	千葉		尾	kg	750	
天平目	2/2.2kg	長崎		尾	kg	3,000	
天平目	1/1.3kg	長崎		尾	kg	2,700	
本サワラ	2/5kg	山口等	1尾入	尾	kg	2,400	
サゴシ	1/1.3kg	山口		尾	kg	1,600	
メダイ	4kg	長崎		尾	kg	1,800	
金目鯛	1.6/1.8kg	長崎		尾	kg	3,000	
金目鯛	1.2/1.4kg	長崎		尾	kg	3,000	
小金目鯛	500/600g	神奈川		尾	kg	2,200	
イサキ	400/500g	長崎		尾	kg	1,900	
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	
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	3,800	
白子	特上	北海道	500g	P	P	5,000	
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。