

お得意様各位 御中

3月30日(金) 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
ワラサ	2.3/3kg	千葉		尾	kg 800	
イナダ	1/1.2kg	千葉		尾	kg 800	
天鯛	1.3/1.5kg	千葉		尾	kg 1,600	
天鯛	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg 1,600	
天平目	1/1.5kg	千葉		尾	kg 2,700	
本サワラ	3/4kg	千葉		尾	kg 2,000	
本サワラ	2.5/2.6kg	千葉		尾	kg 1,800	
サゴシ	1/1.1kg	山口		尾	kg 1,500	
目鯛	4/5kg	長崎	1尾入	尾	kg 1,600	
地金目鯛	1.5/1.6kg	御前崎		尾	kg 3,500	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 2,700	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 2,700	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg 2,200	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,500	
黒ムツ	800g/1kg	長崎		尾	kg 2,400	
石鯛	1.2/1.5kg	鹿児島		尾	kg 2,200	
イトヨリ	700/800g	長崎		尾	kg 1,800	
イサキ	600/700g	長崎		尾	kg 2,500	釣り
イサキ	400/450g	長崎		尾	kg 1,800	小網
ホウボウ	800g/1kg	千葉		尾	kg 2,200	
コチ	800/900g	山口		尾	kg 1,800	
とび魚	450/500g	屋久島		尾	尾 400	
ボイルホタルイカ		兵庫	約300g	P	P 700	
生ホタルイカ	21尾	富山		P	P 2,300	
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 5,000	
おとしカキ	中	広田	25/30g	kg	kg 2,700	
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	
生白魚		茨城	200g	P	P 1,200	
稚アユ		和歌山	10尾	P	P 1,000	
刺身わかめ		三陸	1kg	P	P 1,200	

*** 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。**