

お得意様各位 御中

3月2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	6/6.5kg	千葉		尾	kg	900	
天鯛	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg	1,500	
天鯛	1.0/1.3kg	長崎		尾	kg	1,600	
天平目	2/2.2kg	長崎		尾	kg	3,000	
天平目	1/1.5kg	長崎		尾	kg	3,000	
本サワラ	3/4kg	長崎等	1尾入	尾	kg	2,300	
メダイ	4kg台	長崎	1尾入	尾	kg	1,800	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	2,700	
金目鯛	1/1.4kg	下田		尾	kg	2,700	
小金目鯛	400/600g	東京		尾	kg	2,200	
黒ムツ	1/1.3kg	長崎		尾	kg	2,700	
黒ムツ	800/900g	長崎		尾	kg	2,400	
黒鯛	1.3/1.5kg	千葉		尾	kg	1,500	
マトウ鯛	1/1.1kg	長崎		尾	kg	1,600	
イトヨリ鯛	600/800g	長崎		尾	kg	1,600	
ホウボウ	500/600g	長崎		尾	kg	2,000	
イサキ	400/500g	長崎		尾	kg	2,200	
イサキ	約300g	長崎		尾	kg	2,000	
殻付カキ	30入	広島		個	個	200	
殻付カキ	20入	広島		個	個	260	
おとしカキ	大	広島	40/50g	kg	kg	5,000	
おとしカキ	中	広島	25/30g	kg	kg	2,950	
白子	並	北海道	500g	P	P	2,500	
白子	上	北海道	500g	P	P	3,500	
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	900	
刺身わかめ		三陸	1kg	P	P	1,200	
イイダコ(オス)	50/100g	兵庫		kg	kg	2,700	
子持ちイイダコ	50/100g	兵庫		kg	kg	4,700	
生ムキ白エビ		富山	200g	P	P	4,700	
ボイルホタルイカ		兵庫	約300g	P	P	1,000	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。