

お得意様各位 御中

3月16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	2.5/3kg	千葉		尾	kg 950	
イナダ	1.2/1.3kg	三重		尾	kg 950	
ヒラマサ	2/2.2kg	長崎		尾	kg 1,600	
天鯛	1/1.2kg	高知		尾	kg 1,800	
天鯛	1.6/2kg	長崎		尾	kg 1,600	
天平目	2/2.2kg	長崎		尾	kg 3,000	
天平目	1/1.3kg	長崎		尾	kg 2,700	
チコ鯛	300/400g	山口		尾	kg 1,400	
本サワラ	3/4kg	福岡		尾	kg 2,300	
目鯛	4kg台	長崎		尾	kg 1,800	
地金目鯛	400/500g	千葉		尾	kg 2,200	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 3,500	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 3,400	
金目鯛	800/900g	東京		尾	kg 2,700	
スズキ	1.8/2kg	千葉		尾	kg 1,600	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,500	
平スズキ	1.2/1.3kg	宮崎		尾	kg 2,200	
黒ムツ	1.3/1.6kg	長崎		尾	kg 3,300	
石鯛	1.2/1.3kg	千葉		尾	kg 2,500	
イサキ	600/700g	愛媛		尾	kg 2,400	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,200	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 2,000	
ポイルホタルイカ		兵庫	約300g	P	P 800	
ポイルホタルイカ		富山		P	P 2,800	
生ホタルイカ		富山	21尾	P	P 1,600	
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	
生ムキ白エビ		富山	200g	P	P 4,700	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。