

お得意様各位 御中

3月20日(火) 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 | 3.5/4kg | 高知 | | 尾 | kg 750 | |
| 天カンパチ | 900/1.1kg | 長崎 | | 尾 | kg 1,600 | |
| 天鯛 | 1.5/2kg | 長崎 | | 尾 | kg 1,500 | |
| 天鯛 | 1/1.2kg | 高知 | | 尾 | kg 1,600 | |
| 天平目 | 1/1.5kg | 長崎 | | 尾 | kg 2,500 | |
| 本サワラ | 2kg台 | 山口 | 1尾入 | 尾 | kg 2,400 | 釣り |
| サゴシ | 1/1.3kg | 宮崎 | | 尾 | kg 1,800 | |
| 目鯛 | 4kg台 | 長崎 | 1尾入 | 尾 | kg 1,800 | |
| 地金目鯛 | 1/1.3kg | 御前崎 | | 尾 | kg 3,400 | |
| 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 | |
| 黒ムツ | 1/1.5kg | 長崎 | | 尾 | kg 3,000 | |
| 黒ムツ | 600/700g | 長崎 | | 尾 | kg 2,000 | |
| 石鯛 | 1/1.1kg | 千葉 | | 尾 | kg 2,400 | |
| 黒鯛 | 1.6/1.8kg | 愛知 | | 尾 | kg 1,600 | |
| メジナ | 1/1.2kg | 長崎 | | 尾 | kg 1,500 | |
| ボイルホタルイカ | | 兵庫 | 約300g | P | P 750 | |
| 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。**