

お得意様各位 御中

4月17日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

明後日(4/18)は市場が休みになります。2日分のご発注をお願い致します。

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	5.5/6kg	静岡		尾	kg	800	
ワラサ	2.5/3.5kg	鳥取		尾	kg	700	
イナダ	1/1.3kg	千葉		尾	kg	800	
天カンパチ	1.6/1.8kg	高知		尾	kg	1,900	
天鯛	1.5/2kg	長崎		尾	kg	1,500	
目鯛	5/6kg	長崎	1尾入	尾	kg	1,900	
金目鯛	1.6/2kg	下田		尾	kg	3,500	
金目鯛	1/1.4kg	下田		尾	kg	3,500	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg	2,200	
黒ムツ	1/1.2kg	長崎		尾	kg	2,400	
黒ムツ	800g/1kg	長崎		尾	kg	2,200	
マトウ鯛	1.2/1.4kg	長崎		尾	kg	1,500	
イサキ	600/700g	長崎		尾	kg	2,400	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg	2,200	
ポイルホタルイカ		兵庫	約300g	P	P	800	
殻付カキ	30入	山田		個	個	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	
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。**