

お得意様各位 御中

4月21日(土) 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
アジ	5kg	長崎	22/23尾	箱	kg	800	
イワシ	5kg	銚子	約40尾	箱	kg	500	
かつお	3kg	千葉	1尾入	尾	kg	1,200	巻網 新口
ワラサ	5.5/6.5kg	千葉		尾	kg	800	
ワラサ	4/4.5kg	高知		尾	kg	700	
イナダ	1/1.3kg	千葉		尾	kg	700	
天カンパチ	1.6/1.8kg	高知		尾	kg	1,800	
天鯛	1.2/1.3kg	愛媛		尾	kg	2,000	
天鯛	1.8/2.2kg	長崎		尾	kg	1,500	
天鯛	1/1.2kg	長崎		尾	kg	1,500	
天平目	1/1.2kg	長崎		尾	kg	2,700	
目鯛	4kg	長崎	1尾入	尾	kg	1,900	
金目鯛	1.6/1.8kg	高知		尾	kg	3,600	
金目鯛	1/1.3kg	高知		尾	kg	3,500	
スズキ	1.8/2.2kg	千葉		尾	kg	1,500	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	
平スズキ	1.3/1.6kg	長崎		尾	kg	2,200	
黒ムツ	1/1.2kg	長崎		尾	kg	2,400	
石鯛	900g/1kg	長崎		尾	kg	2,200	
黒鯛	1.3/1.5kg	長崎		尾	kg	1,500	
マトウ鯛	1.3/1.5kg	長崎		尾	kg	1,500	
イサキ	600/700g	長崎		尾	kg	2,200	
イサキ	400/500g	長崎		尾	kg	2,000	
ホウボウ	600/800g	愛媛		尾	kg	2,200	
コチ	800g/1kg	山口		尾	kg	1,800	
ボイルホタルイカ		兵庫	約300g	P	P	700	
ボイルホタルイカ		富山		P	P	2,300	
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。