

お得意様各位 御中

4月14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
ワラサ	5/6kg	伊東		尾	kg 900	
ワラサ	3/4kg	鳥取		尾	kg 750	
イナダ	1.6/1.8kg	千葉		尾	kg 900	
イナダ	1/1.2kg	千葉		尾	kg 1,100	
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	
本サワラ	3/4kg	高知	1尾入	尾	kg 2,700	
目鯛	4kg台	長崎	1尾入	尾	kg 1,800	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 2,950	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 2,950	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg 2,200	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,500	
平スズキ	1/1.5kg	長崎		尾	kg 2,200	
石鯛	1/1.2kg	長崎		尾	kg 2,000	
黒鯛	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,500	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,200	
ボイルホタルイカ		兵庫	約300g	P	P 600	
ボイルホタルイカ		富山		P	P 2,000	
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。**