お得意様各位 御中

5月19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

	1			I			Fax 03(3534)8287
品名	サイズ	産地	規格・入数	発注単位	個	<u> </u>	備考
活〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,700	養殖
野〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,400	養殖
活〆カンパチ	3.0/3.5kg	鹿児島他		尾	kg	2,000	養殖
野〆カンパチ	3.0/4.0kg	鹿児島他		尾	kg	1,700	養殖
活〆平目	1.0/1.5kg	愛媛他		尾	kg	2,950	養殖
活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,600	養殖
ワラサ	5/6kg	三重		尾	kg	900	定置
ワラサ	2.5/2.8kg	千葉		尾	kg	800	
イナダ	1.0/1.3kg	千葉		尾	kg	800	
天カンパチ	1.5/1.7kg	鹿児島		尾	kg	2,000	定置
天平目	1/1.5kg	宮城		尾	kg	2,000	活〆
天鯛	1.5/2kg	宮城		尾	kg	1,800	定置
天鯛	1/1.3kg	宮城		尾	kg	1,800	定置
チコ鯛	300/400g	愛媛		尾	kg	1,400	
本サワラ	2.5/3.5kg	兵庫		尾	kg	2,000	
サゴシ	1/1.2kg	鳥取		尾	kg	1,800	
地金目鯛	1.2/1.3kg	御前崎		尾	kg	3,500	釣り
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	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg	2,000	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	活〆
平スズキ	2/2.2kg	宮崎		尾	kg	2,300	
黒ムツ	900g/1kg	長崎		尾	kg	2,400	
黒鯛	1.4/2kg	愛知		尾	kg	1,300	
コショウ鯛	1.5/1.8kg	島根		尾	kg	1,300	
石鯛	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg	2,300	
イサキ	500/600g			尾	kg	2,000	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg	1,800	
カマス	200/230g	宮崎		尾	kg	1,400	
イトヨリ鯛	900g/1kg	長崎		尾	kg	1,600	
ホウボウ	500/700g	大分		尾	kg	2,200	
とび魚	300g	高知		尾	尾	250	
活〆鱧	600/800g	兵庫等		尾	kg	5,000	
ボイルホタルイカ		兵庫		Р	Р	700	
設付カキ	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	Р	Р	1,200	
稚アユ		和歌山	10尾	Р	Р	1,000	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。