

お得意様各位 御中

5月2日(水) 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	三重		尾	kg 1,000	
ワラサ	4/4.5kg	三重		尾	kg 800	
イナダ	1.0/1.3kg	千葉		尾	kg 950	
天鯛	1.8/2kg	長崎		尾	kg 1,500	
サゴシ	1/1.2kg	福井		尾	kg 1,600	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 2,500	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 2,500	
地金目鯛	1/1.1kg	千葉		尾	kg 3,500	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,500	
平スズキ	1.6/1.8kg	長崎		尾	kg 2,300	
黒ムツ	1.4/1.5kg	長崎		尾	kg 2,400	
黒鯛	1/1.4kg	三重		尾	kg 1,500	
尾長鯛	900g/1kg	小笠原		尾	kg 2,200	
ホウボウ	700/800g	長崎		尾	kg 2,000	
コチ	900g/1kg	香川		尾	kg 1,600	
ポイルホタルイカ		富山		P	P 1,900	
生ホタルイカ	21尾	富山		P	P 1,800	
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	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。