

お得意様各位 御中

5月12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	三重		尾	kg	1,100	
ワラサ	2.8/3.3kg	福井		尾	kg	900	
イナダ	1.0/1.2kg	千葉		尾	kg	1,000	
天カンパチ	1.0/1.5kg	高知		尾	kg	1,700	定置
天鯛	1.3/1.8kg	青森		尾	kg	1,800	
天平目	1.5/1.8kg	宮城		尾	kg	2,500	
天平目	1/1.3kg	青森		尾	kg	2,500	
本サワラ	3/3.5kg	青森		尾	kg	2,400	定置
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	3,400	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,400	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg	2,500	
スズキ	1.8/2.2kg	千葉		尾	kg	1,600	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	
石鯛	1.0/1.2kg	宮崎		尾	kg	2,300	
黒鯛	1.2/1.4kg	広島		尾	kg	1,300	
イサキ	500/700g	福岡		尾	kg	2,000	
イサキ	300/400g	福岡		尾	kg	1,800	
コチ	900g/1kg	広島		尾	kg	1,800	
ホウボウ	500/600g	大分		尾	kg	2,400	
生ホタルイカ	21尾	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	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。