

お得意様各位 御中

5月11日(金) 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	3.5/4kg	島根		尾	kg 800	
イナダ	1.0/1.3kg	千葉		尾	kg 1,100	
天カンパチ	1.0/1.3kg	高知		尾	kg 1,600	定置
天鯛	1.2/1.6kg	岩手		尾	kg 1,800	
天平目	1/1.3kg	青森		尾	kg 2,800	活メ
本サワラ	3.3/3.8kg	青森		尾	kg 2,400	
金目鯛	1.6/2kg	下田		尾	kg 3,500	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 3,500	
石鯛	1.0/1.2kg	鹿児島		尾	kg 2,400	
黒鯛	1.0/1.5kg	千葉		尾	kg 1,300	
イサキ	400/500g	長崎		尾	kg 2,400	
コチ	1.0/1.2kg	広島		尾	kg 1,800	
ホウボウ	500/600g	大分		尾	kg 2,200	
とび魚	300g	高知		尾	尾 350	
ポイルホタルイカ		兵庫		P	P 650	
生ホタルイカ	21尾	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	

\* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。