

# お得意様各位 御中

## 6月1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	5/6kg	鳥取		尾	kg 700	
ワラサ	2.5/3kg	千葉		尾	kg 700	
イナダ	1.2/1.3kg	鳥取		尾	kg 600	
天カンパチ	1.5/1.7kg	高知		尾	kg 1,600	
天平目	1/1.5kg	宮城		尾	kg 2,000	活メ
天鯛	2/2.2kg	宮城		尾	kg 1,600	
天鯛	1/1.2kg	宮城		尾	kg 1,600	
本サワラ	3/3.5kg	愛媛		尾	kg 2,200	
サゴシ	1/1.2kg	鳥取		尾	kg 1,600	
メダイ	4kg	長崎		尾	kg 1,800	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 2,400	
金目鯛	1.2/1.4kg	三崎		尾	kg 2,400	
小金目鯛	500/600g	神奈川		尾	kg 2,000	
スズキ	1.8/2.2kg	千葉		尾	kg 1,600	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,600	
黒ムツ	1.2/1.4kg	長崎		尾	kg 2,200	
黒ムツ	800/900g	長崎		尾	kg 2,000	
尾長鯛	1.8/2kg	東京		尾	kg 2,400	
石鯛	1.8/2kg	長崎		尾	kg 2,400	
コショウ鯛	2/2.2kg	千葉		尾	kg 1,300	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,300	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 1,800	
イトヨリ鯛	800g/1kg	福岡		尾	kg 1,600	
ホウボウ	600/800g	山口		尾	kg 1,800	
コチ	800g/1kg	三重		尾	kg 1,600	
とび魚	300g	高知		尾	尾 250	
ボイルホタルイカ		兵庫		P	P 650	
殻付カキ	30入	広田		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	
アユ	P/約240g	和歌山等	3尾	P	P 700	
アユ		和歌山等	10尾	P	P 2,700	
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。