

お得意様各位 御中

5月26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
かつお	2kg	鹿児島		尾	kg	950	
ワラサ	5/5.5kg	石川		尾	kg	900	定置
ワラサ	3.3/3.8kg	京都		尾	kg	750	
ワラサ	2.3/2.5kg	千葉		尾	kg	800	
イナダ	1/1.3kg	千葉		尾	kg	900	
天カンパチ	1/1.2kg	長崎		尾	kg	1,600	
天平目	1.5/2kg	宮城		尾	kg	2,000	活メ
天平目	1/1.3kg	宮城		尾	kg	2,000	活メ
金目鯛	1.6/1.8kg	長崎		尾	kg	2,950	
金目鯛	1.2/1.4kg	長崎		尾	kg	2,950	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg	2,000	
スズキ	1.8/2.0kg	千葉		尾	kg	1,600	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	
平スズキ	1.5/1.7kg	長崎		尾	kg	2,200	
黒ムツ	800/900g	鹿児島		尾	kg	2,000	
尾長鯛	1.8/2.0kg	八丈島		尾	kg	2,400	
石鯛	1/1.3kg	高知		尾	kg	2,400	
黒鯛	1/1.2kg	広島		尾	kg	1,300	
コショウ鯛	1.3/1.8kg	鹿児島		尾	kg	1,300	
イサキ	1.2/1.5kg	高知		尾	kg	2,950	
イサキ	500/600g	山口		尾	kg	2,000	
カマス	200/220g	宮崎		尾	kg	1,800	
コチ	700/900g	広島		尾	kg	1,600	
ハウボウ	600/700g	山口		尾	kg	2,000	
とび魚	300g	高知		尾	尾	250	
活メ鱧	600/800g	兵庫等		尾	kg	5,000	
ポイルホタルイカ		兵庫		P	P	650	
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	
アユ	P/約250g	和歌山等	3尾	P	P	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。