

お得意様各位 御中

5月8日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

明後日(5/9)は市場が休みになります。2日分のご発注をお願い致します。

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 1,150	
イナダ	1.0/1.3kg	千葉		尾	kg 1,100	
天鯛	2/2.2kg	青森		尾	kg 1,800	
天鯛	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg 1,500	
天平目	1/1.3kg	宮城		尾	kg 2,500	
金目鯛	1.8/2.2kg	八丈島		尾	kg 3,200	
金目鯛	1.3/1.5kg	八丈島		尾	kg 3,200	
金目鯛	400/500g	東京		尾	kg 2,000	
スズキ	1.5/1.7kg	宮城		尾	kg 1,600	
黒鯛	1.3/1.7kg	和歌山		尾	kg 1,500	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,000	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 2,000	
ホウボウ	600/700g	大分		尾	kg 2,400	
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。