

お得意様各位 御中

5月18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 | 三重 | | 尾 | kg 900 | |
| ワラサ | 2.5/2.8kg | 千葉 | | 尾 | kg 900 | |
| イナダ | 1.0/1.3kg | 千葉 | | 尾 | kg 900 | |
| 天カンパチ | 1.5/1.8kg | 鹿児島 | | 尾 | kg 2,000 | |
| 天平目 | 1/1.5kg | 宮城 | | 尾 | kg 2,000 | |
| 天鯛 | 1.5/1.8kg | 宮城 | | 尾 | kg 1,800 | |
| 天鯛 | 1/1.2kg | 宮城 | | 尾 | kg 1,800 | |
| チコ鯛 | 300/400g | 愛媛 | | 尾 | kg 1,400 | |
| サゴシ | 1.2/1.3kg | 千葉 | | 尾 | kg 1,800 | |
| 地金目鯛 | 1.2/1.3kg | 御前崎 | | 尾 | kg 3,500 | 釣り |
| 金目鯛 | 1.6/1.8kg | 下田 | | 尾 | kg 2,950 | |
| 金目鯛 | 1.2/1.4kg | 下田 | | 尾 | kg 2,950 | |
| 小金目鯛 | 400/500g | 東京 | | 尾 | kg 2,200 | |
| スズキ | 3.3/3.5kg | 千葉 | | 尾 | kg 1,800 | 活メ |
| スズキ | 1.3/1.6kg | 千葉 | | 尾 | kg 1,600 | 活メ |
| 平スズキ | 1.5/1.8kg | 宮崎 | | 尾 | kg 2,300 | |
| 黒鯛 | 1.2/1.5kg | 千葉 | | 尾 | kg 1,300 | |
| コショウ鯛 | 1.5/2kg | 島根 | | 尾 | kg 1,300 | |
| イサキ | 600/700g | 長崎 | | 尾 | kg 2,200 | |
| イサキ | 400/500g | 長崎 | | 尾 | kg 1,900 | |
| 黒ムツ | 1/1.3kg | 長崎 | | 尾 | kg 2,400 | |
| メダイ | 4.5/5.5kg | 長崎 | 1尾入 | 尾 | kg 1,950 | |
| ホウボウ | 500/700g | 大分 | | 尾 | kg 2,200 | |
| コチ | 700/900g | 広島 | | 尾 | kg 1,600 | |
| カマス | 200/230g | 宮崎 | | 尾 | kg 1,400 | |
| とび魚 | 300g | 高知 | | 尾 | 尾 280 | |
| 活メ鱧 | 600/800g | 兵庫 | | 尾 | kg 5,000 | |
| ボイルホタルイカ | | 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 | |
| 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。