

お得意様各位 御中

6月23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	御前崎		尾	kg	1,100	
ワラサ	5/6kg	宮城		尾	kg	800	
ワラサ	3/3.5kg	千葉		尾	kg	800	
天カンパチ	1.5/1.8kg	三重		尾	kg	1,800	
天平目	1/1.5kg	宮城		尾	kg	2,000	
サゴシ	1/1.2kg	福井		尾	kg	1,600	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	2,000	
マトウ鯛	1.5/1.6kg	宮城		尾	kg	1,600	
イサキ	700/800g	長崎		尾	kg	2,500	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg	2,200	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg	1,800	
カマス	250/280g	静岡		尾	kg	2,000	
コチ	700/800g	長崎		尾	kg	1,600	
ホウボウ	600/700g	長崎		尾	kg	2,000	
沢蟹	50個入	宮崎		P	P	1,900	
骨切ハモ	500g	徳島		P	P	2,300	
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	
アユ	P/約240g	和歌山等	3尾	P	P	900	
アユ	1kg	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。