

お得意様各位 御中

6月8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
かつお	2kg	鹿児島		尾	kg 1,000	
ワラサ	5.5/6.5kg	神奈川		尾	kg 700	
ワラサ	3/3.5kg	神奈川		尾	kg 750	
イナダ	1/1.2kg	鳥取		尾	kg 700	
天カンパチ	1.2/1.5kg	長崎		尾	kg 1,600	
天平目	1.8/2kg	宮城		尾	kg 2,000	活メ
天平目	1/1.3kg	宮城		尾	kg 2,000	活メ
天鯛	2/2.2kg	青森		尾	kg 1,500	
天鯛	1/1.2kg	青森		尾	kg 1,500	
本サワラ	2.5/2.8kg	三重		尾	kg 2,400	
メダイ	3.5/4.5kg	長崎		尾	kg 1,800	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 2,700	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 2,700	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg 2,000	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,600	
尾長鯛	1.7/2kg	小笠原		尾	kg 2,400	
石鯛	1.2/1.4kg	高知		尾	kg 2,400	
コショウ鯛	1.5/2.5kg	長崎		尾	kg 1,300	
イサキ	700/800g	長崎		尾	kg 2,400	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,000	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 1,500	
カマス	230/250g	熊本		尾	kg 1,600	
ホウボウ	600/800g	三重		尾	kg 2,000	
コチ	800/900g	愛媛		尾	kg 1,600	
とび魚	300g	高知		尾	尾 250	
沢蟹	50個入	宮崎		P	P 1,900	
湯引き鱧	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。