

お得意様各位 御中

6月29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 | 1,200 | |
| ワラサ | 5/6kg | 岩手 | | 尾 | kg | 800 | |
| ワラサ | 3/4.5kg | 千葉 | | 尾 | kg | 900 | |
| 天カンパチ | 1.2/1.4kg | 長崎 | | 尾 | kg | 1,800 | |
| 天平目 | 1/1.5kg | 青森 | | 尾 | kg | 2,400 | 活メ |
| 本サワラ | 3/4kg | 三重 | | 尾 | kg | 2,500 | |
| サゴシ | 1.2/1.4kg | 石川 | | 尾 | kg | 1,500 | |
| メダイ | 4kg | 長崎 | | 尾 | kg | 2,200 | |
| 地金目鯛 | 800/900g | 銚子 | | 尾 | kg | 3,800 | |
| 金目鯛 | 1.6/1.8kg | 下田 | | 尾 | kg | 3,300 | |
| 金目鯛 | 1.2/1.4kg | 下田 | | 尾 | kg | 3,300 | |
| 小金目鯛 | 400/500g | 千葉 | | 尾 | kg | 2,500 | |
| 黒ムツ | 1/1.2kg | 長崎 | | 尾 | kg | 2,700 | |
| 黒ムツ | 700/800g | 長崎 | | 尾 | kg | 2,400 | |
| 石鯛 | 1/1.3kg | 長崎 | | 尾 | kg | 2,400 | |
| 黒鯛 | 1.2/1.3kg | 香川 | | 尾 | kg | 1,300 | |
| コショウ鯛 | 2/3kg | 長崎 | | 尾 | kg | 1,300 | |
| イトヨリ鯛 | 700/800g | 長崎 | | 尾 | kg | 1,500 | |
| イサキ | 700/800g | 長崎 | | 尾 | kg | 2,700 | |
| イサキ | 500/600g | 長崎 | | 尾 | kg | 2,200 | |
| イサキ | 300/400g | 三重 | | 尾 | kg | 1,900 | |
| ホウボウ | 700/800g | 長崎 | | 尾 | kg | 2,000 | |
| コチ | 700/800g | 長崎 | | 尾 | kg | 1,600 | |
| 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。