## お得意様各位 御中

## 7月6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		fax 03(3534)8287 備考
<u> </u>	1.0/1.5kg	愛媛	7301H 7 4394	尾	kg	2,700	
野〆シマアジ	1.0/1.5kg			尾	kg	2,400	
活〆カンパチ	3.0/3.5kg			尾	kg	2,000	養殖
野〆カンパチ	3.0/4.0kg			尾	kg	1,700	
活〆平目	1.0/1.5kg			尾	kg	2,950	
活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,600	
かつお	2kg	気仙沼		尾	kg	1,400	2012
ワラサ	5/5.5kg	岩手		尾	kg	1,000	
ワラサ	3/3.5kg	神奈川		尾	kg	1,000	
イナダ	1.5/1.8kg	和歌山		尾	kg	1,150	
天力ンパチ	1.2/1.4kg	長崎		尾	kg	2,000	
天平目	1.5/2kg	青森		尾	kg	3,000	活〆
天鯛	1.5/2kg	青森		尾	kg	2,000	. —
天鯛	1/1.2kg	青森		尾	kg	2,000	
本サワラ	3kg	神奈川		尾	kg	2,500	
メダイ	2/2.3kg	東京		尾	kg	2,000	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	3,000	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,000	
小金目鯛	800/900g	東京		尾	kg	2,400	
イサキ	500/700g	長崎		尾	kg	3,300	
とびうお	250/300g	高知		尾	尾	250	
沢蟹	50個入	宮崎		Р	Ρ	1,900	
骨切ハモ	500g	徳島		Р	Ρ	2,300	
岩カキ	小	宣山		個	個	300	
岩カキ	中	京都		個	個	500	
岩カキ	大	徳島		個	個	700	
殻付カキ	30入	広田		個	個	250	
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	Р	Ρ	900	
アユ	1kg	和歌山等	10尾	Р	Р	2,700	
稚アユ		和歌山	10尾	Р	Р	1,000	

\* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。