

お得意様各位 御中

8月1日(水) 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 1,700	養殖
ワラサ	5/6kg	北海道		尾	kg 900	
ワラサ	3.5/4kg	青森		尾	kg 700	
イナダ	1.5/1.7kg	宮城		尾	kg 700	
天カンパチ	1.7/1.8kg	鹿児島		尾	kg 1,950	
本サワラ	3/4kg	石川		尾	kg 2,200	
サゴシ	1.5/1.6kg	秋田		尾	kg 1,600	
金目鯛	1.6/1.8kg	神津島		尾	kg 3,500	
金目鯛	1/1.2kg	神津島		尾	kg 3,500	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 2,000	
黒ムツ	1.3/1.4kg	長崎		尾	kg 2,700	
骨切ハモ	500g	徳島		P	P 2,300	
殻付カキ	30入	広田		個	個 250	
岩カキ	小	茨城		個	個 300	
岩カキ	中	茨城		個	個 450	
岩カキ	中	京都		個	個 500	
岩カキ	大	徳島		個	個 650	
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	
ムキシヤコ		岡山	6尾	P	P 1,200	子持ち
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。