

**お得意様各位 御中**

**8月10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 1,700	養殖
ワラサ	5/5.5kg	北海道		尾	kg 1,150	
ワラサ	3/3.5kg	鳥取		尾	kg 950	
イナダ	1.3/1.8kg	岩手		尾	kg 800	
天カンパチ	1.5/1.8kg	高知		尾	kg 2,000	
メダイ	4/5kg	長崎		尾	kg 2,000	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg 3,200	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg 3,200	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg 2,500	
黒ムツ	1.5/1.7kg	長崎		尾	kg 3,000	
黒ムツ	1/1.2kg	下田		尾	kg 2,800	
コシヨウ鯛	2/2.2kg	長崎		尾	kg 1,500	
石鯛	1/1.3kg	長崎		尾	kg 3,000	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,950	
イサキ	300/400g	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	
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。**