

お得意様各位 御中

8月7日(火) 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 1,000	
ワラサ	3/3.5kg	岩手		尾	kg 750	
イナダ	1.3/1.6kg	岩手		尾	kg 750	
天平目	1/1.5kg	青森		尾	kg 2,700	
天鯛	2/2.2kg	鳥取		尾	kg 1,600	
天鯛	1.3/1.4kg	鳥取		尾	kg 1,600	
本サワラ	3/4kg	福岡		尾	kg 2,400	
サゴシ	1.5/1.6kg	石川		尾	kg 1,700	
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	
メダイ	4kg	長崎		尾	kg 2,000	
石鯛	1/1.3kg	長崎		尾	kg 2,700	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 2,700	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg 2,400	
コチ	800g/1kg	愛媛		尾	kg 1,600	
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。