お得意様各位 御中

8月8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	5/5.5kg	北海道		尾	kg	950	
ワラサ	3/3.5kg	千葉		尾	kg	900	
イナダ	1.3/1.6kg	岩手		尾	kg	750	
天平目	1.3/1.4kg	千葉		尾	kg	2,700	活メ
天鯛	1.5/1.8kg	福岡		尾	kg	1,800	
チコ鯛	300/400g	山口		尾	kg	1,500	
本サワラ	3/4kg	石川		尾	kg	2,300	
サゴシ	1.5/1.8kg	岩手		尾	kg	1,700	
メダイ	4/5kg	長崎		尾	kg	2,000	
メダイ	2/2.2kg	下田		尾	kg	1,600	
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	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg	3,000	
黒ムツ	1.2/1.3kg	下田		尾	kg	2,800	
石鯛	1/1.2kg	長崎		尾	kg	2,500	
イトヨリ鯛	700/800g	愛媛		尾	kg	1,800	
ハウボウ	600/800g	山口		尾	kg	2,000	
コチ	800g/1kg	愛媛		尾	kg	1,800	
塩水うに	白	岩手	100g	P	P	2,700	
塩水うに	赤	岩手	100g	P	P	3,500	
塩水うに	赤	利尻	100g	P	P	5,500	
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。