

お得意様各位 御中

8月4日(土) 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 | 3/4kg | 岩手 | | 尾 | kg | 800 | |
| イナダ | 1.5/1.8kg | 岩手 | | 尾 | kg | 750 | |
| 天カンパチ | 2/2.2kg | 鹿児島 | | 尾 | kg | 1,700 | |
| 天平目 | 1/1.5kg | 宮城 | | 尾 | kg | 2,500 | |
| 天鯛 | 1.5/1.8kg | 長崎 | | 尾 | kg | 1,800 | |
| 天鯛 | 1.2/1.4kg | 長崎 | | 尾 | kg | 1,800 | |
| 本サワラ | 3/4kg | 石川 | | 尾 | kg | 2,300 | |
| サゴシ | 1.5/1.7kg | 秋田 | | 尾 | kg | 1,500 | |
| 金目鯛 | 1.6/2kg | 八丈島 | | 尾 | kg | 3,800 | |
| 金目鯛 | 1/1.3kg | 八丈島 | | 尾 | kg | 3,800 | |
| スズキ | 1.3/1.6kg | 千葉 | | 尾 | kg | 2,000 | |
| 石鯛 | 1.3/1.4kg | 長崎 | | 尾 | kg | 2,400 | |
| 塩水うに | 白 | 岩手 | 100g | P | P | 2,800 | |
| 塩水うに | 赤 | 岩手 | 100g | P | P | 3,500 | |
| 塩水うに | 赤 | 北海道 | 100g | P | P | 6,000 | |
| 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。