## お得意様各位 御中 8月9日(木) 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

野 〆 シマアジ1活 〆 カンパチ3野 〆 カンパチ3活 〆 平目1活 〆 鯛ワラサイナダ1サゴシ1メダイ	1.0/1.5kg 1kgUP 3.5/4kg 1.5/1.7kg 1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	<b>産地</b> 愛媛 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼 鬼	規格・入数	尾尾尾尾尾尾	kg kg kg kg kg kg	5格 2,700 2,400 2,000 1,700 2,950 1,700	<b>備考</b> 養殖 養殖 養殖 養殖 養殖 養殖
野 〆 シマアジ1活 〆 カンパチ3野 〆 カンパチ3活 〆 平目1活 〆 鯛ワラサイナダ1サゴシ1メダイ	1.0/1.5kg 3.0/3.5kg 3.0/4.0kg 1.0/1.5kg 1kgUP 3.5/4kg 1.5/1.7kg 1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	愛媛 鹿児島他 産児島他 愛媛他 愛媛他 千二 岩手		尾尾尾尾尾尾	kg kg kg kg	2,400 2,000 1,700 2,950 1,700	養殖 養殖 養殖 養殖
活 〆カンパチ3野 〆カンパチ3活 〆 平目1活 〆 鯛ワラサイナダ1サゴシ1メダイ	3.0/3.5kg 3.0/4.0kg 1.0/1.5kg 1kgUP 3.5/4kg 1.5/1.7kg 1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	鹿児島他 鹿児島他 愛媛他 愛媛他 千葉 岩手		尾尾尾尾尾	kg kg kg kg	2,000 1,700 2,950 1,700	養殖 養殖 養殖
野 〆 カンパチ3活 〆 平目1活 〆 鯛ワラサイナダ1サゴシ1メダイ	3.0/4.0kg 1.0/1.5kg 1kgUP 3.5/4kg 1.5/1.7kg 1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	度児島他 愛媛他 愛媛他 千葉 岩手 岩手		尾 尾 尾 尾	kg kg kg	1,700 2,950 1,700	養殖 養殖
活 が 平目 1 活 が 鯛 ワラサ 1 イナダ 1 サゴシ 1 メダイ	1.0/1.5kg 1kgUP 3.5/4kg 1.5/1.7kg 1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	愛媛他 愛媛他 千葉 岩手 岩手		尾 尾 尾	kg kg	2,950 1,700	養殖
活 〆 鯛 ワラサ イナダ 1 サゴシ 1 メダイ	1kgUP 3.5/4kg 1.5/1.7kg 1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	愛媛他 千葉 岩手 岩手		尾尾	kg	1,700	
ワラサ : イナダ 1 サゴシ 1 メダイ	3.5/4kg 1.5/1.7kg 1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	千葉 岩手 岩手		尾		-	食"
イナダ       1         サゴシ       1         メダイ       1	1.5/1.7kg 1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	岩手 岩手				OEO	<del>-</del>
サゴシ 1 メダイ	1.5/1.8kg 4/5kg 2/2.2kg	岩手				950	
メダイ	4/5kg 2/2.2kg			尾	kg	750	
	2/2.2kg	長崎		尾	kg	1,700	
メダイ				尾	kg	2,000	
A 🗆 / m		下田		尾	kg	1,600	
	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	3,200	
	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,200	
	400/500g	東京		尾	kg	2,500	
	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg	3,100	
	1/1.2kg	下田		尾	kg	2,800	
	3/3.5kg	長崎		尾	kg	1,300	
イサキ 3	300/400g			尾	kg	2,400	
イトヨリ鯛 7	700/800g	長崎		尾	kg	1,500	
ホウボウ 6	500/700g	山口		尾	kg	2,200	
コチ 8	800g/1kg	愛媛		尾	kg	1,800	
塩水うに	白	岩手	100g	Р	Р	2,700	
塩水うに	赤	岩手	100g	Р	Р	3,500	I
塩水うに	赤	利尻	100g	Р	Р	5,500	
骨切ハモ	500g	徳島		Р	Р	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	
	約300g	北海道		個	kg	1,500	
	約200g	長崎		個	kg	1,800	
	50/60g	長崎		個	kg	2,000	
	P/約240g	和歌山等	3尾	P	Р	900	
アユ	1kg	和歌山等	10尾	Р	P	2,700	
・ 種アユ		和歌山	10尾	P	P	1,000	

\* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。