

お得意様各位 御中

9月19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
秋サケF	800g/1kg	北海道		枚	kg	2,000	
秋刀魚	約150g	北海道		尾	尾	200	
天ブリ	5/6kg	石川		尾	kg	1,000	
イナダ	1.5/1.8kg	岩手		尾	kg	700	
天鯛	1.8/2.2kg	青森		尾	kg	1,800	
天鯛	1/1.2kg	青森		尾	kg	1,800	
天平目	1.5/2kg	青森		尾	kg	3,500	活メ
本サワラ	2/2.5kg	石川		尾	kg	2,300	
サゴシ	1.5/1.8kg	石川		尾	kg	2,000	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	3,000	
金目鯛	1/1.2kg	下田		尾	kg	2,800	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg	2,400	
メダイ	1/1.3kg	八丈島		尾	kg	1,800	
メダイ	4.3/4.8kg	長崎		尾	kg	2,200	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,800	
イサキ	600/700g	長崎		尾	kg	2,400	
イサキ	350/400g	三重		尾	kg	1,900	
トビウオ	約300g	三重		尾	尾	300	
岩カキ	小	茨城		個	個	300	
岩カキ	中	茨城		個	個	450	
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	1kg	和歌山等	10尾	P	P	2,700	
子持ちアユ	1kg	愛知	約10尾	P	P	3,800	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。