## お得意様各位 御中

## 9月8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

	1			, ,		1	Fax 03(3534)8287
品名	サイズ	産地	規格•入数	発注単位	価格		備考
活〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,700	養殖
野〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,400	養殖
活〆カンパチ	3.0/3.5kg	鹿児島他		尾	kg	2,000	養殖
野〆カンパチ	3.0/4.0kg	鹿児島他		尾	kg	1,700	養殖
活〆平目	1.0/1.5kg	愛媛他		尾	kg	2,950	養殖
活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,700	養殖
ワラサ	4.5/5kg	愛媛		尾	kg	900	
ワラサ	3.8/4kg	北海道		尾	kg	900	
イナダ	1.8/2.2kg	鳥取		尾	kg	700	
天カンパチ	1.6/1.8kg	長崎		尾	kg	1,800	
ヒラマサ	1.3/1.4kg	島根		尾	kg	1,200	
天平目	1/1.3kg	宮城		尾	kg	3,500	活〆
天鯛	1/1.2kg	福岡		尾	kg	1,800	
本サワラ	3/4kg	宮城		尾	kg	2,400	
本サワラ	2/2.2kg	宮城		尾	kg	2,200	
サゴシ	1.5/1.7kg	岩手		尾	kg	2,000	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	3,300	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,300	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg	2,500	
黒ムツ	1/1.2kg	下田		尾	kg	3,000	
マトウ鯛	1.5/1.7kg	青森		尾	kg	1,600	
イサキ	600/700g	長崎		尾	kg	3,000	
イサキ	300/400g	長崎		尾	kg	2,200	
トビウオ	300g	宮城		尾	尾	350	
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	
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	Р	Р	2,700	
稚アユ		和歌山	10尾	Р	Р	1,000	

\* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。