

お得意様各位 御中

9月11日(火) 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	
ワラサ	5/6kg	石川		尾	kg	1,150	
ワラサ	3.5/4kg	北海道		尾	kg	900	
イナダ	1.8/2kg	北海道		尾	kg	700	
天鯛	1/1.3kg	福岡		尾	kg	1,800	
天平目	1/1.5kg	宮城		尾	kg	3,800	活メ
本サワラ	3/4kg	宮城		尾	kg	2,400	
サゴシ	1.5/1.8kg	福井		尾	kg	2,200	
メダイ	4.5/4.8kg	長崎		尾	kg	2,200	
小金目鯛	500/600g	東京		尾	kg	2,500	
スズキ	1.5/1.8kg	千葉		尾	kg	2,500	
イサキ	600/700g	長崎		尾	kg	2,700	
トビウオ	300g	宮城		尾	尾	350	
ホウボウ	500/700g	長崎		尾	kg	2,200	
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	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。