

お得意様各位 御中

9月29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
秋サケF	約1kg	北海道		枚	kg	2,000	
秋刀魚	約150g	北海道		尾	kg	1,300	
ワラサ	4/5kg	北海道		尾	kg	900	
イナダ	1.5/2kg	岩手		尾	kg	700	
天カンパチ	1/1.2kg	鹿児島		尾	kg	1,300	
天平目	1/1.5kg	青森		尾	kg	3,000	
本サワラ	3/4kg	三重		尾	kg	2,950	
金目鯛	1.5/1.8kg	神奈川		尾	kg	3,000	
金目鯛	1/1.3kg	神奈川		尾	kg	2,800	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg	2,200	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	2,000	
黒ムツ	1.4/1.8kg	長崎		尾	kg	2,400	
イサキ	500/700g	長崎		尾	kg	2,700	
とびうお	300g	宮城		尾	尾	250	
真カキ	約100g	厚岸		個	個	300	
真カキ	約200g	昆布森		個	個	400	
真カキ	約150g	昆布森		個	個	350	
ホッキ貝	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	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。