

お得意様各位 御中

9月22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	800g/1kg	北海道		枚	kg 2,000	
秋刀魚	約150g	北海道		尾	尾 200	
ワラサ	4/5kg	愛媛		尾	kg 700	
イナダ	1.5/2kg	岩手		尾	kg 650	
金目鯛	1.6/2kg	静岡		尾	kg 3,000	
金目鯛	1/1.3kg	静岡		尾	kg 2,800	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg 2,500	
コシヨウ鯛	1.8/2kg	長崎		尾	kg 1,300	
イサキ	600/700g	長崎		尾	kg 2,300	
イサキ	300/400g	愛媛		尾	kg 1,800	
トビウオ	約300g	宮城		尾	尾 250	
黒ムツ	0.7/1kg	東京		尾	kg 2,500	
コチ	0.8/1kg	愛媛		尾	kg 2,000	
メダイ	4/5kg	長崎		尾	kg 1,600	
メダイ	1/1.2kg	長崎		尾	kg 1,600	
天鯛	1.2/1.7kg	青森		尾	kg 1,600	
岩カキ	小	茨城		個	個 300	
岩カキ	中	茨城		個	個 450	
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。