

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。