お得意様各位 御中 9月14日(金) 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
活〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,700	
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
秋サケF	800g/1kg	北海道		枚	kg	2,000	
ワラサ	5/6kg	北海道		尾	kg	950	
ワラサ	3.8/4.3kg	北海道		尾	kg	900	
イナダ	1.5/1.8kg	岩手		尾	kg	700	
天平目	1.5/2kg	青森		尾	kg	3,600	活〆
本サワラ	3/4kg	愛媛		尾	kg	2,700	
金目鯛	1.6/1.8kg	下田		尾	kg	3,800	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg	2,600	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	2,400	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg	2,700	
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。