

お得意様各位 御中

10月30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
秋刀魚	約150g	北海道		尾	kg 1,300	
秋サケF	約1kg	北海道		枚	kg 2,000	
真タラF	約1kg	北海道		枚	kg 1,800	
ワラサ	4/5kg	鳥取		尾	kg 1,000	
イナダ	1.5/2kg	北海道		尾	kg 750	
サワラ	3kg台	三重		尾	kg 2,000	
サワラ	2kg台	宮城		尾	kg 2,000	
メダイ	1/1.3kg	神津島		尾	kg 1,800	
金目鯛	1/1.3kg	下田		尾	kg 2,800	
小金目鯛	400/500g	千葉		尾	kg 2,200	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg 1,500	
コチ	1.2/1.5kg	大分		尾	kg 1,600	
あん肝		中国		kg	kg 3,000	500g以上より
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	200/250g	長崎		個	kg 2,200	
姫サザエ	40/50g	長崎		個	kg 2,400	
タラ白子	上	北海道	500g	P	P 3,800	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。