

お得意様各位 御中

10月16日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

\* 明後日(17日)は市場が休みになりますので2日分の発注をお願い致します。

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	
生タラF	約1kg	北海道		枚	kg	1,600	
秋サケF	約1kg	北海道		枚	kg	2,000	
ブリ	7kg台	石川	1尾入	尾	kg	1,200	
ワラサ	5/6kg	石川		尾	kg	900	
イナダ	1.7/2kg	北海道		尾	kg	650	
金目鯛	1.5/1.8kg	下田		尾	kg	3,300	
小金目鯛	400/600g	東京		尾	kg	2,200	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,600	
とび魚	約250g	三重		尾	尾	300	
天平目	1.1/1.5kg	青森		尾	kg	3,200	
メダイ	3/4kg	高知		尾	kg	2,300	
黒ムツ	1.5/1.9kg	長崎		尾	kg	2,600	
黒ムツ	1/1.3kg	長崎		尾	kg	2,400	
サワラ	3kg台	三重		尾	kg	2,000	
サワラ	2/2.5kg	三重		尾	kg	2,000	
コショウ鯛	1.5/2kg	長崎		尾	kg	1,500	
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。