

**お得意様各位 御中**

**10月13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 |    |
| ワラサ    | 5/6kg     | 千葉   |       | 尾    | kg | 900   |    |
| ワラサ    | 3/4kg     | 北海道  |       | 尾    | kg | 850   |    |
| イナダ    | 1.5/2kg   | 北海道  |       | 尾    | kg | 650   |    |
| 金目鯛    | 1/1.3kg   | 下田   |       | 尾    | kg | 3,000 |    |
| 金目鯛    | 1.5/1.8kg | 下田   |       | 尾    | kg | 3,300 |    |
| スズキ    | 1.3/1.6kg | 千葉   |       | 尾    | kg | 1,600 |    |
| メダイ    | 1/1.2kg   | 東京   |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| メダイ    | 4/5kg     | 長崎   |       | 尾    | kg | 2,000 |    |
| 天平目    | 1.1/1.5kg | 青森   |       | 尾    | kg | 3,200 |    |
| とび魚    | 約250g     | 三重   |       | 尾    | 尾  | 300   |    |
| コショウ鯛  | 1.8/2kg   | 鹿児島  |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| 黒鯛     | 1.3/1.7kg | 香川   |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| サワラ    | 3/4kg     | 宮城   |       | 尾    | kg | 2,400 |    |
| メバル    | 250/300g  | 北海道  |       | 尾    | kg | 2,700 |    |
| 黒ムツ    | 0.8/1.2kg | 長崎   |       | 尾    | kg | 2,950 |    |
| 真力キ    | 約100g     | 厚岸   |       | 個    | 個  | 300   |    |
| 真力キ    | 約200g     | 昆布森  |       | 個    | 個  | 400   |    |
| 真力キ    | 約150g     | 昆布森  |       | 個    | 個  | 350   |    |
| ホッキ貝   | 約300g     | 北海道  |       | 個    | kg | 1,500 |    |
| タラ白子   | 上         | 北海道  | 500g  | P    | P  | 3,500 |    |

\* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。