お得意様各位 御中

11月13日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報 *明後日(14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

野ドカンパチ 3.0/4.0kg 鹿児島他 尾 kg 1,700 養殖 活ド平目 1.0/1.5kg 愛媛他 尾 kg 2,950 養殖 北米世子 約1kg 北海道 枚 kg 2,000 生タラド 約1kg 北海道 枚 kg 2,000 生タラド 約1kg 北海道 枚 kg 2,000 サフラ 4/5kg 愛媛 尾 kg 1,000 イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 1,000 イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 1,000 サフラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サフラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サフラ 2kg台 三重 尾 kg 1,700 サフラ 2kg台 三重 尾 kg 2,900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,000 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,000 金目鯛 700/900g 干業 尾 kg 2,900 金目鯛 700/900g 干業 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中号 1kg入 P kg 1,500 あん肝 中号 1kg入 P kg 3,000 カル肝 中国 2kg入 P kg 1,500 カル肝 中国 2kg入 P kg 3,000 カル肝 中国 100g P P 2,000 カルド 中国 100g P P 450 カカト カーキ 約100g 厚 P P 500 真カキ 約100g 厚岸 個 個 300 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 東カキ 約100g 児布森 個 個 330 東カキ 約100g 昆布森 個 個 400 東カキ 約100g 児 ト 100g 円 P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500							- 1 -	Fax 03(3534)8287
野 が シマアジ 1.0/1.5kg				規格・人致				
活 が カンパチ 3.0/3.5kg 鹿児島他 尾 kg 2.000 養殖 野 が カンパチ 3.0/4.0kg 鹿児島他 尾 kg 1,700 養殖 活が 平目 1.0/1.5kg 愛媛他 尾 kg 2.000 養殖 1kgUP 愛媛他 尾 kg 1,700 養殖 秋サケド 約1kg 北海道 枚 kg 2.000 ワラサ 4/5kg 墨媛 尾 kg 1,000 サワラサ 4/5kg 岩手 尾 kg 800 アラサ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 1,700 サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サワラ 2kg台 三重 尾 kg 1,500 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,000 中ワラ 2kg台 尾 kg 2,000 東葉 尾 kg 2,000 東葉 尾 kg 2,000 東非		1.0/1.5kg				kg	2,700	
野ドカンパチ 3.0/4.0kg 鹿児島他 尾 kg 1,700 養殖 活ド平目 1.0/1.5kg 愛媛他 尾 kg 2,950 養殖 北米世子 約1kg 北海道 枚 kg 2,000 生タラド 約1kg 北海道 枚 kg 2,000 生タラド 約1kg 北海道 枚 kg 2,000 サフラ 4/5kg 愛媛 尾 kg 1,000 イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 1,000 イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 1,000 サフラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サフラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サフラ 2kg台 三重 尾 kg 1,700 サフラ 2kg台 三重 尾 kg 2,900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,000 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,000 金目鯛 700/900g 干業 尾 kg 2,900 金目鯛 700/900g 干業 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中号 1kg入 P kg 1,500 あん肝 中号 1kg入 P kg 3,000 カル肝 中国 2kg入 P kg 1,500 カル肝 中国 2kg入 P kg 3,000 カル肝 中国 100g P P 2,000 カルド 中国 100g P P 450 カカト カーキ 約100g 厚 P P 500 真カキ 約100g 厚岸 個 個 300 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 東カキ 約100g 児布森 個 個 330 東カキ 約100g 昆布森 個 個 400 東カキ 約100g 児 ト 100g 円 P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500	_	1.0/1.5kg				kg		
活が平日 1.0/1.5kg 愛媛他 尾 kg 2,950 養殖 活が鯛 1kgUP 愛媛他 鬼 kg 1,700 養殖 秋サケ下 約1kg 北海道 牧 kg 2,000 生タラ下 約1kg 北海道 牧 kg 2,000 生タラ下 約1kg 北海道 牧 kg 2,000 サフラサ 4/5kg 愛媛 尾 kg 1,000 イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 1,000 チブランパチ 0.9/1.2kg 岩手 尾 kg 1,600 サフラ 3kg台 三重 尾 kg 1,500 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,000 金目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,000 金目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 1,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 カん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 カんド 中国 1kg入 P kg 2,000 カんド 中国 1kg入 P kg 1,500 カんド 中国 1kg入 P kg 2,000 カんド 中国 1kg入 P kg 1,500 カんド 中国 1kg入 P kg 1,500 カんド 中国 1kg入 P kg 2,000 カんド 中国 1kg入 P kg 2,000 カんド 中国 1kg入 P kg 1,500 カんド 中国 100g P P 450 白魚 ア P 3,000 「カンさぎ 200g P P 5,000 「カンさび 200g P P 5,	活〆カンパチ	3.0/3.5kg	鹿児島他		尾	kg	2,000	養殖
Time	野〆カンパチ	3.0/4.0kg	鹿児島他		尾	kg	1,700	養殖
秋サケF 約1kg 北海道 枚 kg 2.000 プラサ 4/5kg 変援 尾 kg 1,000 イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 1,600 天力ンパチ 0.9/1.2kg 千葉 尾 kg 1,700 サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サワラ 2kg台 三重 尾 kg 1,500 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,000 金目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,000 金目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,000 安田目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,600 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 2,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P Rg kg 3,000 500g以上より 真クラロ子 北海道 約450g P P 900 生シラス 育和 100g P P 450	活〆平目	1.0/1.5kg	愛媛他		尾	kg	2,950	養殖
生タラド 約1kg 北海道 枚 kg 2.000 ワラサ 4/5kg 愛媛 尾 kg 1.000 イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 800 天カンパチ 0.9/1.2kg 千葉 尾 kg 1.600 サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1.700 サフラ 2kg台 三重 尾 kg 1.500 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2.900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2.900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2.900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2.900 小田鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2.900 小田鯛 1/1.3kg 大分 尾 kg 2.600 フチー 1/1.3kg 大分 尾 kg 1.500 あん肝 中国 1kg入 P kg 1.500 あん肝 中国 1kg入 P kg 1.500 あん肝 中国 1kg kg 2.000 500g以上より 真クラ白子 北海道 500g P P 2.000 助宗タラ白子 </td <td>活〆鯛</td> <td>1kgUP</td> <td>愛媛他</td> <td></td> <td>尾</td> <td>kg</td> <td>1,700</td> <td>養殖</td>	活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,700	養殖
フラサ 4/5kg 愛媛 尾 kg 1,000 イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 800 天力ンパチ 0.9/1.2kg 千葉 尾 kg 1,600 サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サワラ 2kg台 三重 尾 kg 2,900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 屋 kg 2,900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,000 千葉 尾 kg 2,000 金目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 1,600 カナチ 1,3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 ウラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 500g P P 2,000 セシラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 450 自魚 霞ヶ浦 200g P P 450 真カキ 約100g 厚岸 個 個 300 真カキ 約100g 尾布森 個 個 400 真カキ 約150g 比海道 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 100g P P 400 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 1,500	秋サケF	約1kg	北海道		枚	kg	2,000	
イナダ 1.5/2kg 岩手 尾 kg 800 天カンパチ 0.9/1.2kg 千葉 尾 kg 1,600 サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サワラ 2kg台 三重 尾 kg 1,500 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,000 小金目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 2,600 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 1,500 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 2kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 100g P P 2,000 カラウ白子 北海道 500g P P 2,000 カント 200g P P 450 カント 200g P <td>生タラF</td> <td>約1kg</td> <td>北海道</td> <td></td> <td>枚</td> <td>kg</td> <td>2,000</td> <td></td>	生タラF	約1kg	北海道		枚	kg	2,000	
天力ンパチ 0.9/1.2kg 千葉 尾 kg 1.600 サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1.700 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2.900 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2.900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2.900 金目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2.950 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 2.600 コチ 1/1.3kg 大分 尾 kg 1.500 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1.500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1.500 あん肝 中国 1kg入 P kg 2.000 あん肝 中国 1kg入 P kg 2.000 助宗夕ラ白子 北海道 約450g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 自魚 霞ヶ浦 200g P P 500 自魚 霞ヶ浦 200g P P 500 自魚 100g P P 450 自魚 100g P <t< td=""><td>ワラサ</td><td>4/5kg</td><td>愛媛</td><td></td><td>尾</td><td>kg</td><td>1,000</td><td></td></t<>	ワラサ	4/5kg	愛媛		尾	kg	1,000	
サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サワラ 2kg台 三重 尾 kg 1,500 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,700 小金目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,950 云目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 大分 尾 kg 2,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 東クラ白子 北海道 500g P P 2,000 サンラス 静岡 100g P P 450 自魚 霞ケ浦 200g P P 450 自魚 夏ケ浦 200g P P 500 自魚 200g P P 500 自魚 100g P P<	イナダ	1.5/2kg	岩手		尾	kg	800	
サワラ 3kg台 三重 尾 kg 1,700 サワラ 2kg台 三重 尾 kg 1,500 金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,700 小金目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,950 云目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 大分 尾 kg 2,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 東クラ白子 北海道 500g P P 2,000 サンラス 静岡 100g P P 450 自魚 霞ケ浦 200g P P 450 自魚 夏ケ浦 200g P P 500 自魚 200g P P 500 自魚 100g P P<	天カンパチ	0.9/1.2kg	千葉		尾	kg	1,600	
金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,700 小金目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,000 金目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,800 天平目 1/1.3kg 大分 尾 kg 2,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 約450g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 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 400 東カキ 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g<	サワラ	3kg台	三重		尾	kg	1,700	
金目鯛 1.5/1.9kg 下田 尾 kg 2,900 金目鯛 1/1.4kg 下田 尾 kg 2,700 小金目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,000 金目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,600 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 2,600 コチ 1/1.3kg 大分 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 500g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 450 自魚 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 約100g 厚岸 個 個 300 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 真カキ 約150g 昆布森 個 個 400 東大 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g	サワラ	2kg台	三重		尾	kg	1,500	
小金目鯛 400/500g 千葉 尾 kg 2,000 金目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 2,600 コチ 1/1.3kg 大分 尾 kg 1,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 500g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 約100g 厚岸 個 個 250 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 真カキ 約150g 昆布森 個 個 350 生食用カキパック 宮城 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 2,200	金目鯛		下田		尾	kg	2,900	
金目鯛 700/900g 千葉 尾 kg 2,950 天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 2,600 コチ 1/1.3kg 大分 尾 kg 1,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 約450g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 約100g 厚岸 個 個 250 真カキ 約100g 昆布森 個 個 400 真カキ 約150g 昆布森 個 個 350 生食用カキパック 宮城 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	金目鯛	1/1.4kg	下田		尾	kg	2,700	
天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 2,600 コチ 1/1.3kg 大分 尾 kg 1,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 サンラス 井岡 100g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 白魚 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 30入 広田 個 250 真カキ 約100g 厚岸 個 個 300 真カキ 約150g 昆布森 個 個 350 生食用カキパック 宮城 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	小金目鯛	400/500g	千葉		尾	kg	2,000	
天平目 1/1.3kg 青森 尾 kg 2,600 コチ 1/1.3kg 大分 尾 kg 1,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 サンラス 井岡 100g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 白魚 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 30入 広田 個 250 真カキ 約100g 厚岸 個 個 300 真カキ 約150g 昆布森 個 個 350 生食用カキパック 宮城 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	金目鯛	700/900g	千葉			kg	2,950	
コチ 1/1.3kg 大分 尾 kg 1,600 スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中国 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 約450g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 30入 広田 個 250 真カキ 約100g 厚岸 個 400 真カキ 約200g 昆布森 個 400 東カキ 約150g 昆布森 個 kg 1,500 サザエ 約300g 北海道 個 kg 2,200	天平目	1/1.3kg	青森		尾	kg	2,600	
スズキ 1.3/1.6kg 千葉 尾 kg 1,500 あん肝 中国 2kg入 P kg 1,500 あん肝 中号 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 約450g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 30入 広田 個 個 250 真カキ 約100g 厚岸 個 個 400 真カキ 約150g 昆布森 個 個 350 生食用カキパック 宮城 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	コチ	1/1.3kg				kg	1,600	
あん肝 中号 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 約450g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 30入 広田 個 個 250 真カキ 約100g 厚岸 個 個 400 真カキ 約200g 昆布森 個 個 400 真カキ 約150g 昆布森 個 個 350 生食用カキパック 宮城 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	スズキ	1.3/1.6kg			尾	kg	1,500	
あん肝 中号 1kg入 P kg 2,000 あん肝 中国 kg kg 3,000 500g以上より 真タラ白子 北海道 500g P P 2,000 助宗タラ白子 北海道 約450g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 30入 広田 個 個 250 真カキ 約100g 厚岸 個 個 400 真カキ 約200g 昆布森 個 個 400 真カキ 約150g 昆布森 個 個 350 生食用カキパック 宮城 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	あん肝		中国	2kg入	Р	kg	1,500	
あん肝中国kgkg3,000500g以上より真タラ白子北海道500gPP2,000助宗タラ白子北海道約450gPP900生シラス静岡100gPP450わかさぎ霞ヶ浦200gPP450白魚霞ヶ浦200gPP500真カキ30入広田個個250真カキ約100g厚岸個個300真カキ約200g昆布森個個350生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200			中号		Р		2,000	
真タラ白子北海道500gPP2,000助宗タラ白子北海道約450gPP900生シラス静岡100gPP450わかさぎ霞ヶ浦200gPP450白魚霞ヶ浦200gPP500真カキ30入広田個個250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生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200			中国		kg		3,000	500g以上より
助宗タラ白子 北海道 約450g P P 900 生シラス 静岡 100g P P 450 わかさぎ 霞ヶ浦 200g P P 450 白魚 霞ヶ浦 200g P P 500 真カキ 30入 広田 個 個 250 真カキ 約100g 厚岸 個 個 400 真カキ 約150g 昆布森 個 個 350 生食用カキパック 宮城 100g P P 400 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	真タラ白子		北海道	500g			2,000	-
生シラス静岡100gPP450わかさぎ霞ヶ浦200gPP450白魚霞ヶ浦200gPP500真カキ30入広田個個250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生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200	助宗タラ白子			約450g	Р	Р	900	
わかさぎ霞ヶ浦200gPP450白魚霞ヶ浦200gPP500真カキ30入広田個個250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生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200					Р	Р	450	
白魚霞ヶ浦200gPP500真カキ30入広田個個250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生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200				200g	Р	Р	450	
真カキ30入広田個個250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生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200					Р	Р	500	
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生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200	真カキ	30入						
真力キ約200g昆布森個個400真力キ約150g昆布森個個350生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200	真カキ	約100g					300	
真力キ約150g昆布森個個350生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200	真力キ						400	
生食用カキパック宮城100gPP400ホッキ貝約300g北海道個kg1,500サザエ200/250g長崎個kg2,200	真力キ						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				100g				
サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	ホッキ貝	約300g						
	サザエ							
	姫サザエ	40/50g	長崎			kg	2,400	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。