

お得意様各位 御中

11月2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
秋サケF	約1kg	北海道		枚	kg	2,000	
秋刀魚	約150g	北海道		尾	kg	1,300	
ワラサ	4/5kg	千葉		尾	kg	1,100	
イナダ	1.5/2kg	北海道		尾	kg	800	
カンパチ	0.9/1.2kg	大分		尾	kg	1,500	
天平目	1/1.2kg	青森		尾	kg	3,200	
サワラ	3kg台	京都		尾	kg	2,000	
サワラ	2kg台	岩手		尾	kg	2,000	
金目鯛	1/1.3kg	下田		尾	kg	2,800	
金目鯛	1.5/1.8kg	下田		尾	kg	3,100	
小金目鯛	400/500g	東京		尾	kg	2,200	
コショウ鯛	1.5/2kg	鹿児島		尾	kg	1,300	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	
コチ	1/1.5kg	大分		尾	kg	1,800	
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	
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。