

お得意様各位 御中

12月19日(水) 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
生タラF	約1kg	青森		枚	kg	2,000	
ワラサ	4/5kg	鳥取		尾	kg	1,400	
ワラサ	3kg	千葉		尾	kg	1,200	
黒鯛	1/1.3kg	千葉		尾	kg	1,300	
平スズキ	1.2/2kg	鹿児島		尾	kg	2,400	
スズキ	1.3/1.9kg	千葉		尾	kg	1,500	
平目	1.2/1.4kg	青森		尾	kg	2,800	
サワラ	3kg	宮城		尾	kg	2,300	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,700	
小金目鯛	350/400g	千葉		尾	kg	2,400	
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
青なまこ		愛知	1kg入	P	kg	1,950	
真タラ白子	上	北海道	500g	P	P	3,700	
真タラ白子	並	北海道	500g	P	P	3,000	
助宗白子		北海道	450g	P	P	700	
真力キ	30入	広田		個	個	250	
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	

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。