

# お得意様各位 御中

12月26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	5/6kg	千葉		尾	kg	1,200	
黒ムツ	1/1.2kg	長崎		尾	kg	2,200	
コチ	0.8/1.2kg	大分		尾	kg	1,600	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,000	
金目鯛	1.5/1.8kg	下田		尾	kg	3,200	
金目鯛	2kgUP	下田		尾	kg	3,400	
小金目鯛	400/500g	千葉		尾	kg	2,000	
地金目鯛	700/900g	千葉		尾	kg	3,000	
サワラ	3kg	京都		尾	kg	2,300	
天平目	1/1.4kg	島根		尾	kg	3,000	
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	上	北海道	500g	P	P	3,800	
真タラ白子	並	北海道	500g	P	P	3,000	
助宗白子		北海道	450g	P	P	800	
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	
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。