

お得意様各位 御中

1月12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
生タラF	約1kg	青森		枚	kg	2,000	
ワラサ	4/5kg	千葉		尾	kg	1,000	
スズキ	1.3/1.9kg	千葉		尾	kg	1,500	
コチ	0.8/1.3kg	大分		尾	kg	1,500	
平目	3kg	宮城		尾	kg	2,300	
平目	1/1.2kg	青森		尾	kg	2,950	
小金目鯛	400/500g	千葉		尾	kg	2,400	
金目鯛	1/1.1kg	下田		尾	kg	3,000	
金目鯛	1.5/1.9kg	下田		尾	kg	3,500	
本サワラ	3kg	京都		尾	kg	2,200	
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		アメリカ	1kg入	P	P	2,500	
真タラ白子	上	北海道	500g	P	P	4,500	
真タラ白子	並	北海道	500g	P	P	3,300	
真カキ	30入	広田		個	個	250	
真カキ	約100g	厚岸		個	個	300	
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。