

**お得意様各位 御中**

**1月25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
生タラF	約1kg	青森		枚	kg 1,700	
ワラサ	5/6kg	長崎		尾	kg 1,200	
スズキ	1.3/1.9kg	千葉		尾	kg 1,500	
地金目鯛	0.7/0.9kg	千葉		尾	kg 3,000	
金目鯛	1/1.1kg	下田		尾	kg 3,000	
黒ムツ	0.8/1kg	長崎		尾	kg 2,300	
メダイ	4/5kg	高知		尾	kg 1,800	
本サワラ	3/4kg	長崎		尾	kg 2,400	
サゴシ	約1kg	京都		尾	kg 1,500	数少ないです。
ボイルホタルイカ		兵庫	300g	P	P 1,300	新物
赤なまこ		愛知	1kg入	P	P 1,600	
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		アメリカ	1kg入	P	P 2,300	
真タラ白子	上	北海道	500g	P	P 3,500	
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。