

お得意様各位 御中

2月19日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

*** 明後日(20日)は市場が休みになりますので2日分の発注をお願い致します。**

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
ワラサ	5/6kg	鳥取		尾	kg 1,000	
黒ムツ	0.9/1.2kg	長崎		尾	kg 2,700	
スミイカ	約250g	大分		尾	kg 1,600	
サワラ	3kg	三重		尾	kg 2,200	
メバル	約250g	北海道		尾	kg 2,400	
小金目鯛	400/500g	千葉		尾	kg 2,000	
金目鯛	2kgUP	下田		尾	kg 3,400	
地金目鯛	700/900g	千葉		尾	kg 3,000	
スズキ	1.3/1.9kg	千葉		尾	kg 1,500	
ポイルホタルイカ		兵庫	300g	P	P 950	新物
真タラ白子		アメリカ	1kg入	P	P 2,000	
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。