

**お客様各位 御中**

**2月9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 1,800	
ワラサ	5/6kg	長崎		尾	kg 1,200	
ホウボウ	400/500g	千葉		尾	kg 1,950	
平スズキ	1.5/1.9kg	鹿児島		尾	kg 2,400	
金目鯛	1/1.4kg	下田		尾	kg 3,400	
地金目鯛	700/900g	千葉		尾	kg 3,500	
小金目鯛	400/500g	千葉		尾	kg 2,200	
サワラ	3kg	福岡		尾	kg 3,400	
天鯛	1.5/1.9kg	鹿児島		尾	kg 2,300	
生しらす(解凍品)		大阪	100g	P	P 400	
ポイルホタルイカ		兵庫	300g	P	P 700	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。