

お得意様各位 御中

3月7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	1,800	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
真タラF	約1kg	北海道等		枚	kg	1,600	
ワラサ	5/6kg	高知		尾	kg	950	
ワラサ	2/3kg	高知		尾	kg	950	
黒ムツ	1/1.2kg	長崎		尾	kg	2,600	
ホウボウ	0.5/0.6kg	大分		尾	kg	2,400	
メダイ	1.8/2kg	高知		尾	kg	1,400	
石タイ	1/1.2kg	千葉		尾	kg	2,900	活メ
黒鯛	1.2/1.7kg	岡山		尾	kg	1,300	
サワラ	3kg	福岡		尾	kg	2,950	
金目鯛	2kgUP	下田		尾	kg	3,200	
青鯛	1.5/2kg	鹿児島		尾	kg	2,400	
紋甲イカ	0.6/0.7kg	大分		尾	kg	1,800	
ポイルホタルイカ		兵庫	300g	P	P	900	
真タラ白子	上	北海道	500g	P	P	3,500	
真タラ白子		アメリカ	1kg入	P	P	1,800	
殻付ホタテ	約250g	北海道		枚	枚	300	天然
殻付平貝	約800g	愛知		枚	枚	600	
生白魚	200g	福島		P	P	1,300	
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。