

お得意様各位 御中

3月19日(火) 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 |
| 真タラフ | 約1kg | 北海道等 | | 枚 | kg | 2,000 | |
| ワラサ | 5/6kg | 高知 | | 尾 | kg | 1,000 | |
| 本マス | 2/2.4kg | 青森 | | 尾 | kg | 2,600 | 釣り |
| ホウボウ | 0.7/1kg | 愛媛 | | 尾 | kg | 2,300 | |
| 黒ムツ | 0.9/1.2kg | 長崎 | | 尾 | kg | 3,200 | |
| サワラ | 3kg | 佐賀 | | 尾 | kg | 3,000 | |
| 地金目鯛 | 約1kg | 銚子 | | 尾 | kg | 4,800 | |
| 金目鯛 | 1/1.4kg | 下田 | | 尾 | kg | 3,800 | |
| 金目鯛 | 1.5/1.9kg | 下田 | | 尾 | kg | 3,900 | |
| スズキ | 1.3/1.8kg | 千葉 | | 尾 | kg | 1,400 | |
| スミイカ | 250/300g | 大分 | | 尾 | kg | 2,000 | |
| イイダコ(メス) | | 大分 | | kg | kg | 2,700 | |
| イイダコ(オス) | | 大分 | | kg | kg | 2,300 | |
| ポイルホタルイカ | | 兵庫 | 300g | P | P | 900 | |
| 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 | 650 | |
| 真カキ | 30入 | 広田 | | 個 | 個 | 250 | |
| 真カキ | 約100g | 厚岸 | | 個 | 個 | 300 | |
| のれそれ | 約200g | 愛媛 | | P | P | 2,400 | |
| 生白魚 | 約200g | 福島 | | P | P | 1,700 | |
| 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。