

**お得意様各位 御中**

**3月20日(水) 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 |
| かつお      | 2/2.5kg   | 鹿児島  |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| ワラサ      | 5/6kg     | 福岡   |       | 尾    | kg | 1,000 |    |
| 本マス      | 2/2.4kg   | 青森   |       | 尾    | kg | 2,900 | 釣り |
| ホウボウ     | 0.4/0.5kg | 千葉   |       | 尾    | kg | 2,000 |    |
| 黒ムツ      | 0.9/1.2kg | 長崎   |       | 尾    | kg | 3,200 |    |
| サワラ      | 3kg       | 鳥取   |       | 尾    | kg | 2,950 |    |
| メバル      | 0.2/0.25  | 青森   |       | 尾    | kg | 3,200 |    |
| 金目鯛      | 1/1.4kg   | 下田   |       | 尾    | kg | 3,600 |    |
| 金目鯛      | 1.5/1.9kg | 下田   |       | 尾    | kg | 3,800 |    |
| 小金目鯛     | 0.4/0.5kg | 神津島  |       | 尾    | kg | 2,400 |    |
| 黒鯛       | 1/1.8kg   | 岡山   |       | 尾    | kg | 1,300 |    |
| 平目       | 1.3/1.9kg | 銚子   |       | 尾    | kg | 2,600 |    |
| メダイ      | 4/5kg     | 長崎   |       | 尾    | kg | 1,900 |    |
| スズキ      | 2/4kg     | 宮城   |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| 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  | 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  | 650   |    |
| 白みる貝     | 約250g     | 山口   |       | 個    | kg | 1,100 |    |
| 真カキ      | 30入       | 広田   |       | 個    | 個  | 250   |    |
| 真カキ      | 約100g     | 厚岸   |       | 個    | 個  | 300   |    |
| のれぞれ     | 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。