

**お得意様各位 御中**

**4月6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
ワラサ	5/6kg	長崎		尾	kg 850	
オゴダイ	3kg	小笠原		尾	kg 2,400	
黒鯛	1/1.6kg	岡山		尾	kg 1,400	
ホウボウ	0.5/0.6kg	大分		尾	kg 2,000	
石鯛	1/1.5kg	三重		尾	kg 2,600	
黒ムツ	0.8/1kg	長崎		尾	kg 2,400	
サワラ	3kg	山口		尾	kg 2,950	
メバル	約250g	青森		尾	kg 2,700	
スミイカ	0.4/0.5kg	大分		尾	kg 2,000	
ボイルホタルイカ	300g	兵庫		P	P 650	
生しらす	100g	三重		P	P 400	
殻付ホタテ	約200g	北海道		枚	枚 300	天然
殻付ホタテ	約250g	北海道		枚	枚 350	天然
生白魚	200g	福島		P	P 1,800	
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。