

**お得意様各位 御中**

**5月31日(金) 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 | 2,200 | 養殖 |
| 野メカンパチ   | 3.0/4.0kg | 鹿児島他 |       | 尾    | kg | 1,950 | 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      | 4/5kg     | 日本海側 |       | 尾    | kg | 800   |    |
| ヒラマサ     | 2kg       | 島根   |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| 天平目      | 1.5/2.4kg | 青森   |       | 尾    | kg | 2,200 |    |
| コショウ鯛    | 1.4/1.9kg | 千葉   |       | 尾    | kg | 1,100 |    |
| 黒ムツ      | 0.9/1.2kg | 長崎   |       | 尾    | kg | 2,300 |    |
| サワラ      | 3kg       | 青森   |       | 尾    | kg | 2,300 |    |
| 金目鯛      | 2kgUP     | 下田   |       | 尾    | kg | 3,200 |    |
| 地金目鯛     | 0.9/1kg   | 千葉   |       | 尾    | kg | 3,200 |    |
| メダイ      | 1.3/1.6kg | 神津島  |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| スズキ      | 1.3/1.6kg | 千葉   |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| トビウオ     | 約200g     | 千葉   |       | 尾    | 尾  | 300   |    |
| 生 骨切ハモ   | 500g      | 愛媛   |       | P    | P  | 2,500 |    |
| 稚アユ      | 10尾       | 愛知   |       | P    | P  | 1,300 |    |
| 養殖アユ     | 10～12尾    | 愛知   |       | P    | P  | 2,500 |    |
| ボイルホタルイカ | 300g      | 兵庫   |       | P    | P  | 700   |    |
| 生シラス     | 100g      | 三重   |       | P    | P  | 450   |    |
| 茎わかめ     |           | 宮城   | 1kg   | P    | P  | 700   |    |
| 養殖ホヤ     | 約300g     | 宮城   |       | 個    | 個  | 250   |    |
| 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。