

# お得意様各位 御中

## 6月8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	2,200	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
カツオ	2kg	千葉		尾	kg	1,000	
ワラサ	4/5kg	千葉等		尾	kg	800	
天カンパチ	1/1.3kg	長崎		尾	kg	1,700	
コチ	0.8/1.3kg	大分		尾	kg	1,900	
黒ムツ	0.8/1.1kg	長崎		尾	kg	2,200	
スズキ	1.3/1.6kg	千葉		尾	kg	1,500	
金目鯛	1.5/1.8kg	下田		尾	kg	2,300	
金目鯛	2kgUP	下田		尾	kg	2,300	
天平目	1.5/2.4kg	北海道		尾	kg	2,200	
ハウボウ	0.5/0.6kg	大分		尾	kg	2,000	
サワラ	3kg	三重		尾	kg	2,600	
尾長鯛	1.5/1.8kg	小笠原		尾	kg	2,400	
イトヨリ鯛	0.8/0.9kg	大分		尾	kg	1,900	
アオリイカ(下氷)	1.5/2.2kg	千葉		尾	kg	2,700	
生 骨切ハモ	500g	愛媛		P	P	2,500	
生シラス	100g	三重		P	P	450	
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。