

お得意様各位 御中

8月24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	2,400	養殖
野メカンパチ	3.0/4.0kg	鹿児島他		尾	kg	2,200	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
秋サケF	1kg	北海道		枚	kg	1,900	
ワラサ	5/6kg	鳥取		尾	kg	700	巻網
サワラ	3kg台	宮城		尾	kg	1,800	
コチ	0.8/1.3kg	香川		尾	kg	2,300	
ホウボウ	0.5/0.7kg	和歌山		尾	kg	2,300	
スズキ	2/3kg	香川		尾	kg	2,200	
アオリイカ(下氷)	600/800g	大分		尾	kg	4,800	
金目鯛	1.4/1.6kg	八丈島		尾	kg	3,600	釣
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg	3,200	釣
イサキ	270/300g	長崎		尾	kg	2,300	釣
茎わかめ	1kg	宮城		P	kg	700	
オキュート		山口他	5本入	P	P	500	
生シラス	100g	静岡		P	P	450	
養殖アユ	10~12尾	愛知		P	P	2,500	
稚アユ	10尾	愛知		P	P	1,300	
岩カキ	約200g	京都		個	個	400	
岩カキ	約500g	京都		個	個	600	
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。