

**お得意様各位 御中**

**9月20日(金) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報**

**\* 大時化で大変入荷が少ないです。**

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	約1kg	北海道		枚	kg 2,000	3取
かつお	約2.5kg	宮城		尾	kg 1,200	
天ブリ	10/11kg	北海道		尾	kg 1,500	半身、1/4 OKです。
ワラサ	5/6kg	北海道		尾	kg 1,200	定置
サワラ	3kg	三重		尾	kg 2,400	
サワラ	約2kg台	三重		尾	kg 2,000	
ヒゲソリ鯛	1/1.5kg	長崎		尾	kg 2,200	
スズキ	3kg台	愛知		尾	kg 2,400	
イサキ	220/260g	愛媛		尾	kg 3,000	定置
生シラス	100g	静岡		P	P 450	
茎わかめ	1kg	宮城		P	kg 700	
オキュート		山口他	5本入	P	P 500	
養殖アユ	10~12尾	愛知		P	P 2,500	
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。**