

お得意様各位 御中

10月5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	約1kg	北海道		枚	kg	2,000	オス限定 3取
生タラF	約1kg	青森		枚	kg	2,000	釣
秋刀魚	約130g	北海道		尾	kg	1,900	
ワラサ	5/6kg	北海道		尾	kg	900	
サワラ	3kg	宮城		尾	kg	1,600	
サワラ	2kg台	宮城		尾	kg	1,500	
金目鯛	1.4/1.6kg	八丈島		尾	kg	3,200	
カマス	約200g	石川		尾	kg	1,400	
生シラス	100g	静岡		P	P	450	
殻カキ	20入	赤崎		箱	箱	4,600	
殻カキ	20入	赤崎		個	個	300	
殻カキ	30入	赤崎		箱	箱	4,800	
殻カキ	30入	赤崎		個	個	250	
殻カキ	40入	赤崎		箱	箱	5,600	
殻カキ	40入	赤崎		個	個	200	
生筋子		北海道等			kg	7,000	1ハラから対応致します。
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。