

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。