

お得意様各位 御中

1月16日(木) 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
ブリ	10/11kg	鳥取		尾	kg	1,500	巻網
ワラサ	5kg	鳥取		尾	kg	1,200	巻網
イサキ	約550g	長崎		尾	kg	1,900	
金目鯛	1.4/1.6kg	八丈島		尾	kg	3,200	
金目鯛	1.5/1.8kg	下田		尾	kg	3,800	
金目鯛	1.2/1.4kg	下田		尾	kg	3,500	
小金目鯛	400/500g	千葉		尾	kg	2,200	
赤なまこ		三重	1kg	P	P	2,300	
あん肝		中国	2kg	P	P	2,400	
タラ白子		USA	1kg	P	P	2,500	
タラ白子	特上	北海道	500g	P	P	4,800	
タラ白子	上	北海道	500g	P	P	4,000	
タラ白子	並	北海道	500g	P	P	2,700	
殻カキ	20入	宮城		個	個	350	
殻カキ	30入	宮城		個	個	300	
落としカキ	大	三陸		個	kg	5,500	約35/40g
落としカキ	中	三陸		個	kg	3,500	約25/30g
落としカキ	小	三陸		個	kg	2,700	約20g
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。