

お得意様各位 御中

3月28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
ワラサ	約3kg	千葉		尾	kg 700	
イサキ	600/800g	山口		尾	kg 1,900	
金目鯛	1.4/1.6kg	八丈島		尾	kg 2,900	
金目鯛	約500g	千葉		尾	kg 2,000	
ポイルホテル		兵庫	300g	P	P 700	
メカブパック		宮城	75g	P	P 150	味はついておりません。
生のり		宮城	300g	P	P 400	
生食用カキパック	120g	岡山		P	P 400	
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
平貝	約700g	愛知		枚	枚 900	
ホッキ貝	約300g	北海道		個	kg 1,200	
殻付きホタテ	約190g	北海道		個	個 250	
殻付きホタテ	約280g	北海道		個	個 350	
サザエ	約330g	千葉		個	kg 2,200	
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。