

お得意様各位 御中

3月14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
かつお	5kg	宮崎	1入	尾	kg	2,000	
ブリ	8/9kg	長崎	1入	尾	kg	1,000	
金目鯛	約500g	千葉		尾	kg	2,300	
イサキ	400/600g	長崎		尾	kg	2,900	
生 ホタルイカ		富山	21尾	P	P	900	
ポイルホタル(新物)		富山	350g	P	P	1,200	
ポイルホタル(新物)		兵庫	300g	P	P	700	
タラ白子		USA	1kg	P	P	2,200	
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
本みる貝	約300g	岡山		個	kg	1,600	
平貝	約700g	愛知		枚	枚	1,000	
ホッキ貝	約300g	北海道		個	kg	1,000	
殻付きホタテ	約270g	北海道		個	個	300	
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。