

お得意様各位 御中

4月18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	3kg	宮城		尾	kg 1,000	
本マス	2kg台	北海道		尾	kg 2,200	
オオモンハタ	1.2/1.4kg	熊本		尾	kg 2,800	
ハウボウ	0.7/1kg	大分		尾	kg 2,200	
黒ムツ	0.9/1.2kg	長崎		尾	kg 2,300	
地金目鯛	1/.1.4kg	下田		尾	kg 3,300	
金目鯛	1.4/1.6kg	八丈島		尾	kg 2,600	
金目鯛	約500g	千葉		尾	kg 2,000	
イサキ	500/600g	長崎		尾	kg 1,500	
生ホタルイカ	21尾	富山		P	P 800	
ボイルホタル		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。
平貝	約800g	愛知		枚	枚 1,000	
ホッキ貝	約200g	北海道		個	kg 1,000	
殻付きホタテ	約190g	北海道		個	個 250	
サザエ	約250g	長崎		個	kg 1,900	
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。