

お得意様各位 御中

4月14日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

*** 明後日(15日)は市場が休みになりますので2日分の発注をお願い致します。**

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	約3kg	千葉		尾	kg 1,000	
金目鯛	1.4/1.6kg	八丈島		尾	kg 2,000	
金目鯛	約600g	八丈島		尾	kg 2,000	
イサキ	500/650g	長崎		尾	kg 1,600	
本マス	約2kg台	北海道		尾	kg 2,200	
稚アユ		各地	10尾	P	P 1,000	
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。
殻ツブ貝	約160g	北海道		個	kg 1,800	
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。**