

お得意様各位 御中

4月7日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報

* 明後日(8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
ブリ	6/7kg	高知		尾	kg 700	
かつお	2/2.5kg	鹿児島		尾	kg 1,300	
イサキ	500/550g	長崎		尾	kg 1,700	
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	
稚アユ		各地	10尾	P	P 1,000	
白海老		富山	200g	P	P 1,200	殻付
ポイルホテル		兵庫	300g	P	P 800	
メカブパック		宮城	75g	P	P 150	味はついておりません。
おきゅうと		山口等	5本入	P	P 500	
生シラス		静岡	100g	P	P 450	
殻ツブ貝	約160g	北海道		個	kg 1,500	
ホッキ貝	約300g	北海道		個	kg 1,200	
平貝	約900g	愛知		枚	枚 900	
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。