お得意様各位 御中

4月21日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報 *明後日(22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

							Fax 03(3534)8287
品名	サイズ	産地	規格•入数	発注単位	価格		備考
活〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,700	養殖
野〆シマアジ	1.0/1.5kg	愛媛		尾	kg	2,400	養殖
活〆カンパチ	3.0/3.5kg	鹿児島他		尾	kg	2,400	養殖
野〆カンパチ	3.0/4.0kg	鹿児島他		尾	kg	2,200	養殖
活〆平目	1.0/1.5kg	愛媛他		尾	kg	2,950	養殖
活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,700	養殖
かつお	2/2.5kg	宮城		尾	kg	1,000	
いさき	500/650g	長崎		尾	kg	1,500	
金目鯛	1.4/1.6kg	八丈島		尾	kg	2,800	
金目鯛	約600g	千葉		尾	kg	2,200	
地金目鯛	1.2/1.5kg	千葉		尾	kg	3,600	
本マス	2kg台	北海道		尾	kg	1,900	
黒ムツ	0.9/1.3kg	長崎		尾	kg	2,200	
ホウボウ	0.8/1.1kg	大分		尾	kg	2,000	
生ホタルイカ	21尾	富山		Р	Р	800	
ボイルホタル		兵庫	300g	Р	Р	700	
メカブパック		宮城	75g	Р	Ρ	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	
殻付きホタテ	約280g	北海道		個	個	350	
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。