

お得意様各位 御中

4月3日(金) 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
ワラサ	4/5kg	千葉		尾	kg	900	
オオモンハタ	1/1.3kg	熊本		尾	kg	3,500	
キハタ	1.7/2kg	長崎		尾	kg	2,900	
本マス	1.5/1.9kg	北海道		尾	kg	2,500	
ホウボウ	600/700g	大分		尾	kg	2,000	
黒ムツ	800/900g	長崎		尾	kg	2,600	
石鯛	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg	2,600	
金目鯛	1/1.3kg	下田		尾	kg	3,000	
いさき	500/600g	長崎		尾	kg	1,800	
稚アユ		各地	10尾	P	P	1,000	
ポイルホタル		兵庫	300g	P	P	900	
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	
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。