

お得意様各位 御中

6月6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 |
| 金目鯛 | 1.4/1.6kg | 八丈島 | | 尾 | kg | 2,200 | |
| 金目鯛 | 約500g | 千葉 | | 尾 | kg | 1,900 | |
| イサキ | 550/650 | 福岡 | | 尾 | kg | 1,600 | |
| カマス | 200/220g | 石川 | | 尾 | kg | 1,500 | |
| 生しらす | | 静岡 | 100g | P | P | 500 | |
| オキュート | | 山口 | 5本入 | P | P | 500 | |
| 平貝 | 約700g | 愛知 | | 枚 | 枚 | 800 | |
| ホッキ貝 | 約300g | 北海道 | | 個 | kg | 1,500 | |
| 殻付きホタテ | 180/200g | 北海道 | | 個 | 個 | 250 | |
| 真カキ | 約140g | 赤崎 | | 個 | 個 | 240 | |
| 真カキ | 約200g | 赤崎 | | 個 | 個 | 300 | |
| 真カキ | 約250g | 赤崎 | | 個 | 個 | 400 | |
| 岩カキ | 150/200g | 長崎五島 | | 個 | 個 | 350 | |
| 岩カキ | 220/300g | 長崎五島 | | 個 | 個 | 450 | |
| 岩カキ | 310/380g | 長崎五島 | | 個 | 個 | 600 | |
| 稚アユ | 約100g | 各地 | 10尾入 | P | P | 1,000 | |
| 養殖アユ | 250g | 静岡等 | 3尾入 | P | P | 1,000 | |
| 養殖アユ | 10尾 | 和歌山等 | 10尾入 | P | P | 2,800 | |
| 養殖アユ | 12尾 | 和歌山等 | 12尾入 | P | P | 2,800 | |
| サザエ | 100/110g | 長崎 | | 個 | kg | 1,500 | |
| サザエ | 200/250g | 長崎 | | 個 | kg | 2,300 | |
| 姫サザエ | 40/50g | 長崎 | | 個 | kg | 2,500 | |
| 養殖ホヤ | 約200g | 宮城 | | 個 | 個 | 250 | |
| 骨切ハモ | | 徳島 | 500g | P | P | 2,500 | |

* 半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。