

お得意様各位 御中

11月28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 2,800 | 養殖  |
| 野メシマアジ     | 1.0/1.5kg | 愛媛   |       | 尾    | kg 2,500 | 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 1,500 | 養殖  |
| 天カンパチ      | 1/1.5kg   | 神奈川  |       | 尾    | kg 1,400 |     |
| フエフキ鯛      | 1.5/2kg   | 長崎   |       | 尾    | kg 1,800 |     |
| 黒ソイ        | 1.5/2kg   | 北海道  |       | 尾    | kg 1,300 |     |
| 黒ムツ        | 1.2/1.4kg | 長崎   |       | 尾    | kg 2,700 |     |
| スズキ        | 3kg台      | 三重   |       | 尾    | kg 1,500 |     |
| メダイ        | 1/1.4kg   | 神津島  |       | 尾    | kg 1,600 |     |
| 赤ハタ        | 700/800g  | 長崎   |       | 尾    | kg 2,700 |     |
| 金目鯛        | 1/1.3kg   | 下田   |       | 尾    | kg 3,500 |     |
| 金目鯛        | 約500g     | 千葉   |       | 尾    | kg 2,300 |     |
| かつお        | 約2/2.5kg  | 鹿児島  |       | 尾    | kg 1,200 |     |
| イサキ        | 500/600g  | 長崎   |       | 尾    | kg 2,000 |     |
| カマス        | 約120g     | 高地   |       | 尾    | kg 1,000 |     |
| タラ白子       | 特上        | 北海道  | 500g  | P    | P 4,800  |     |
| タラ白子       | 上         | 北海道  | 500g  | P    | P 3,800  |     |
| タラ白子       | 並         | 北海道  | 500g  | P    | P 2,800  |     |
| 助宗白子       |           | 北海道  | 約450g | P    | P 1,000  |     |
| 生食用ムキカキパック |           | 宮城   | 120g  | P    | P 500    |     |
| 生シラス       |           | 静岡   | 100g  | P    | P 500    |     |
| 殻付きホタテ     | 160/180g  | 北海道  |       | 個    | 個 200    |     |
| 北海アサリ      |           | 北海道  | 1kg   | P    | kg 1,400 |     |
| 姫サザエ       | 40/50g    | 長崎   |       | 個    | kg 2,600 |     |
| ホッキ貝       | 約300g     | 北海道  |       | 個    | kg 1,500 |     |
| サザエ        | 200/250g  | 長崎   |       | 個    | kg 2,300 |     |
| おとしカキ      | 大 35/40g  | 三陸   |       | kg   | kg 4,000 | 加熱用 |
| おとしカキ      | 中 25/30g  | 三陸   |       | kg   | kg 3,000 | 加熱用 |
| 真カキ        | 約300g     | 赤崎   |       | 個    | 個 350    |     |
| 真カキ        | 約250g     | 赤崎   |       | 個    | 個 300    |     |
| 真カキ        | 約200g     | 赤崎   |       | 個    | 個 250    |     |
| 真カキ        | 約300g     | 広田   |       | 個    | 個 350    |     |
| 真カキ        | 約250g     | 広田   |       | 個    | 個 300    |     |
| 真カキ        | 約200g     | 広田   |       | 個    | 個 250    |     |

\*半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。