

お得意様各位 御中

12月5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 |
| ワラサ | 4/6kg | 鳥取 | | 尾 | kg 1,150 | |
| 金目鯛 | 1.4/1.6kg | 神津島 | | 尾 | kg 2,900 | |
| 金目鯛 | 約500g | 千葉 | | 尾 | kg 2,300 | |
| 金目鯛 | 1.5/2kg | 下田 | | 尾 | kg 3,300 | |
| 地金目鯛 | 1.1/1.3kg | 勝浦 | | 尾 | kg 3,900 | |
| 黒ムツ | 1/1.5kg | 長崎 | | 尾 | kg 2,700 | |
| ホウボウ | 700/900g | 愛媛 | | 尾 | kg 2,300 | |
| スズキ | 2.5/3kg | 千葉 | | 尾 | kg 1,300 | |
| 尾長鯛 | 1.5/2kg | 母島 | | 尾 | kg 2,600 | |
| 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 800 | |
| 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 | 180/200g | 北海道 | | 枚 | 枚 250 | |
| 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 | |
| 平貝 | | 韓国 | | 枚 | 枚 1,300 | |
| わかさぎ | 約10g | 北海道 | | kg | kg 2,900 | |
| 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。**