

お得意様各位 御中

1月22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	2,800	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	2.5/3.5kg	愛媛		尾	kg	900	
イサキ	200/250g	長崎		尾	kg	1,700	
カマス	約120g	熊本		尾	kg	1,300	
とびうお	約450g	宮崎		尾	尾	500	
金目鯛	約500g	千葉		尾	kg	2,200	
ポイルホタルイカ		兵庫	300g	P	P	700	解凍品
生食用ムキカキパック		岡山	120g	P	P	500	
生シラス		静岡	100g	P	P	500	
天然殻付ホタテ	約180/200g	北海道		枚	枚	300	
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	
タラ白子	上	北海道	500g	P	P	3,500	
タラ白子	並	北海道	500g	P	P	2,800	
おとしカキ	大 30/35g	三陸		kg	kg	4,000	加熱用
おとしカキ	中 20/25g	三陸		kg	kg	3,000	加熱用
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。