

**お得意様各位 御中**

**3月12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 |
| かつお        | 3kg       | 宮崎   | 1尾入   | 尾    | kg | 1,100 | 釣  |
| ワラサ        | 2.5/3.3kg | 千葉   |       | 尾    | kg | 1,000 |    |
| イサキ        | 500/600g  | 長崎   |       | 尾    | kg | 2,500 |    |
| カマス        | 約100g     | 高知   |       | 尾    | kg | 1,200 |    |
| トビウオ       | 約450g     | 高知   |       | 尾    | 尾  | 500   |    |
| 金目鯛        | 1.4/1.6kg | 八丈島  |       | 尾    | kg | 3,000 |    |
| 金目鯛        | 約500g     | 千葉   |       | 尾    | kg | 2,000 |    |
| 金目鯛        | 1/1.3kg   | 下田   |       | 尾    | kg | 3,200 |    |
| 金目鯛        | 1.5/1.8kg | 下田   |       | 尾    | kg | 3,300 |    |
| 地金目鯛       | 約1kg      | 千葉   |       | 尾    | kg | 4,000 | 釣  |
| ホウボウ       | 600/800g  | 大分   |       | 尾    | kg | 2,200 |    |
| オコゼ        | 180/200g  | 愛媛   |       | 尾    | kg | 2,500 |    |
| 黒鯛         | 1.4/1.8kg | 千葉   |       | 尾    | kg | 1,300 |    |
| 天カンパチ      | 1/1.5kg   | 鹿児島  |       | 尾    | kg | 1,500 |    |
| 生ホタルイカ     | 21尾       | 富山   |       | P    | P  | 1,000 |    |
| ボイルホタルイカ   |           | 兵庫   | 300g  | P    | P  | 800   |    |
| ボイルホタルイカ   |           | 富山   | 350g  | P    | P  | 1,400 |    |
| 生食用ムキカキパック |           | 岡山   | 120g  | P    | P  | 500   |    |
| 生シラス       |           | 和歌山  | 100g  | P    | P  | 400   |    |
| 天然殻付ホタテ    | 約160/200g | 北海道  |       | 枚    | 枚  | 280   |    |
| 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 |    |
| 真力キ        | 約300g     | 広田   |       | 個    | 個  | 350   |    |
| 真力キ        | 約250g     | 広田   |       | 個    | 個  | 300   |    |
| 真力キ        | 約200g     | 広田   |       | 個    | 個  | 250   |    |

**\*半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。**