

お得意様各位 御中

4月28日(水) 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
ブリ	6/8kg	高知		尾	kg	800	
スズキ	1.8/3kg	福島		尾	kg	900	
イサキ	約250g	長崎		尾	kg	2,000	
カマス	約160g	三重		尾	kg	1,400	
金目鯛	1/1.2kg	八丈島		尾	kg	2,800	
金目鯛	約500g	千葉		尾	kg	2,300	
金目鯛	1.5/1.8kg	下田		尾	kg	3,200	
黒鯛	1.3/1.8kg	三重		尾	kg	1,250	
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	1,500	
生しらす		静岡	100g	P	P	500	
天然殻付ホタテ	約160/200g	北海道		枚	枚	280	
ホッキ貝	約300g	北海道		個	kg	1,500	
姫サザエ	40/50g	長崎		個	kg	2,500	
サザエ	200/250g	長崎		個	kg	2,200	
岩カキ	約200g	長崎		個	個	350	
岩カキ	約250g	長崎		個	個	450	
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。