お得意様各位 御中

5月18日(火) 株式会社えび荷受 鮮魚orお勧め品情報 *明後日(19日)は市場が休みになりますので2日分の発注をお願い致します。

Tel 03(3534)8201

Fax 03(3534)8287

活メンマアジ 1.0/1.5kg 愛媛 尾 kg 2.800 養殖 野メンマアジ 1.0/1.5kg 愛媛 尾 kg 2.500 養殖 活メかかパチ 3.0/4.0kg 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 活メ卵目 1.0/1.5kg 愛媛他 尾 kg 2.950 養殖 活メ卵目 1kgUP 愛媛他 尾 kg 2.950 養殖 カツオ 3kg 千葉 尾 kg 1.000 養殖 カツオ 3kg 千葉 尾 kg 1.000 養殖 カツオ 3kg 千葉 尾 kg 1.000 人 本 本 人 大のの 大りのの 大りのの 大りのののののののののののののののののののののののののののののののののののの	品名	サイズ	産地	担 枚.入粉	杂注当位	価格		fax 03(3534)8287 備考
野 グ シ マ ア ジ 1.0 / 1.5 kg 愛媛 尾 kg 2,500 養殖			•	<u> </u>				****
活								
野 × カンパチ 3.0/4.0kg 鹿児島他 尾 kg 2,200 養殖 活 × 平目 1.0/1.5kg 愛媛他 尾 kg 2.950 養殖 活 × 割 1kgUP 愛媛他 尾 kg 1,500 養殖 カツオ 3kg 干葉 尾 kg 1,000 スズキ 2kg合 宮城 尾 kg 1,000 イサキ 500g 長崎 尾 kg 1,200 イサキ 700/800g 大分 尾 kg 2,000 カマス 約140g 宮崎 尾 kg 1,200 トビウオ 約250g 高知 尾 尾 kg 1,200 トビウオ 約500g 干葉 尾 kg 2,300 金目割 1.4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,300 金目割 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 2,900 ホハタ 700/800g 市田 ホハタ 700/800g 熊本 尾 kg 2,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 エイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 天然設付ホタテ 約200g 青森 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 1,500 坂ザザエ 40/50g 長崎 個 kg 2,500 日間 に	-					kg		
活 × 平目 1.0/1.5kg 愛媛他 尾 kg 2.950 養殖		3.0/3.5kg	鹿児島他		尾	kg	2,400	
活〆鯛 1kgUP 愛媛他 尾 kg 1,500 養殖 カツオ 3kg 千葉 尾 kg 1,000 スズキ 2kg台 宮城 尾 kg 1,000 イサキ 500g 長崎 尾 kg 1,200 イサキ 700/800g 大分 尾 kg 2,000 カマス 約140g 宮崎 尾 kg 1,200 トビウオ 約250g 高知 尾 尾 250 金目鯛 1,4/1.6kg 南津島 尾 kg 2,300 金目鯛 1,4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,900 金目鯛 1,5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 2,900 天カンパチ 1,2/1.6kg 東京 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタレイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付木タテ 約200g 青森 枚 枚 300 ボッナ貝 約300g 北海道 個 kg 2,500 ザザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200	野〆カンパチ	3.0/4.0kg	鹿児島他		尾	kg	2,200	養殖
カツオ 3kg 千葉 尾 kg 1,000 スズキ 2kg台 宮城 尾 kg 1,000 イサキ 500g 長崎 尾 kg 1,200 イサキ 700/800g 大分 尾 kg 2,000 カマス 約140g 宮崎 尾 kg 1,200 トビウオ 約250g 高知 尾 尾 2,300 金目鯛 約500g 千葉 尾 kg 2,300 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天力パチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 大然酸付ホタテ 約200g 長崎 個 kg 2,500 サザエ 40/50g 長崎 個 kg 2,200 岩カキ 約200g 長崎 個 個 350 貴カキ 約200g 長崎 個 個 450 真カキ 約250g 長崎 個 個 450 真カキ 約300g	活〆平目	1.0/1.5kg	愛媛他		尾	kg	2,950	養殖
スズキ 2kg台 宮城 尾 kg 1,000 イサキ 500g 長崎 尾 kg 1,200 イサキ 700/800g 大分 尾 kg 2,000 カマス 約140g 宮崎 尾 kg 1,200 トビウオ 約250g 高知 尾 尾 2,300 金目鯛 約500g 千葉 尾 kg 2,300 金目鯛 1.4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,600 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天力ンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 1,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 第200g 青森 枚 枚 300 ボッキ貝 約300g 北海道 個 kg 2,500 サザエ 200/250g 長崎 個 kg 2,200 岩カキ 約200g 長崎 個 個 450 貴カキ 約200g 広崎 個 個 450 真カキ <t< td=""><td>活〆鯛</td><td>1kgUP</td><td>愛媛他</td><td></td><td>尾</td><td>kg</td><td>1,500</td><td>養殖</td></t<>	活〆鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg	1,500	養殖
イサキ 500g 長崎 尾 kg 1,200 イサキ 700/800g 大分 尾 kg 2,000 カマス 約140g 宮崎 尾 kg 1,200 トビウオ 約250g 高知 尾 尾 250 金目鯛 1.4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,300 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,600 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 2,600 天力ンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然殻付ホタテ 約300g 北海道 個 kg 2,500 サザエ 40/50g 長崎 個 kg 2,200 岩力キ 約200g 長崎 個 個 450	カツオ	3kg	千葉		尾	kg	1,000	
イサキ 700/800g 大分 尾 kg 2,000 カマス 約140g 宮崎 尾 kg 1,200 トビウオ 約250g 高知 尾 尾 250 金目鯛 約500g 千葉 尾 kg 2,300 金目鯛 1.4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,600 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天力ンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 1,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 表海道 個 kg 2,500 サザエ 40/50g 長崎 個 kg 2,500 サザエ 約200g 長崎 個 個 450 岩力キ 約200g 広崎 個 個 450	スズキ	2kg台	宮城		尾	kg	1,000	
カマス 約140g 宮崎 尾 kg 1,200 トビウオ 約250g 高知 尾 尾 足 金目鯛 約500g 千葉 尾 kg 2,300 金目鯛 1.4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,600 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天カンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 宮山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 2,500 サザエ 40/50g 長崎 個 kg 2,500 サザエ 200/250g 長崎 個 個 350 岩カキ 約200g 長崎 個 個 450 真カキ 約300g 広田 個 個 350 真カキ 約250g 広田 個 個 350 真カキ 約250g 広田 個 個 350 自力キ 約250g	イサキ	500g	長崎		尾	kg	1,200	
トビウオ 約250g 高知 尾 尾 250 金目鯛 約500g 千葉 尾 kg 2,300 金目鯛 1.4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,600 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天カンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 1,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 2,500 サザエ 40/50g 長崎 個 kg 2,200 岩カキ 約200g 長崎 個 個 350 岩カキ 約200g 長崎 個 個 450 真カキ 約300g 広田 個 個 350 真カキ 約250g 広田 個 個 350	イサキ	700/800g	大分		尾	kg	2,000	
金目鯛 約500g 干葉 尾 kg 2,300 金目鯛 1.4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,600 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天力ンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 1,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 2,500 サザエ 40/50g 長崎 個 kg 2,200 岩カキ 約200g 長崎 個 個 350 岩カキ 約200g 長崎 個 個 350 岩カキ 約250g 長崎 個 個 350 貴カキ 約300g 広田 個 個 350 貴カ	カマス	約140g	宮崎		尾	kg	1,200	
金目鯛 1.4/1.6kg 神津島 尾 kg 2,600 金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天カンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 1,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 ボッキ貝 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 450 真カキ 約300g 広田 個 個 350 真カキ 約300g 広田 個 個 350 場力キ 約300g 広田 個 個 350 <t< td=""><td>トビウオ</td><td>約250g</td><td>高知</td><td></td><td>尾</td><td>尾</td><td>250</td><td></td></t<>	トビウオ	約250g	高知		尾	尾	250	
金目鯛 1.5/2kg 下田 尾 kg 2,900 赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天力ンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 1,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 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 350 真カキ 約300g 広田 個 個 350 真カキ 約250g 広田 個 個 300	金目鯛	約500g	千葉		尾	kg	2,300	
赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天カンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 1,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 ホッキ貝 約300g 北海道 個 kg 2,500 サザエ 40/50g 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 350	金目鯛	1.4/1.6kg	神津島		尾	kg	2,600	
赤ハタ 700/800g 熊本 尾 kg 3,200 天カンパチ 1.2/1.6kg 東京 尾 kg 1,600 黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 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 サガエ 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 350	金目鯛	1.5/2kg	刁田		尾	kg	2,900	
黒ムツ 1.5/1.8kg 長崎 尾 kg 2,600 ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然殻付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 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 サガエ 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 350	赤ハタ	700/800g	熊本		尾	kg	3,200	
ボイルホタルイカ 兵庫 300g P P 950 ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然殻付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 300 木ッキ貝 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 岩力キ 約200g 長崎 個 個 350 岩力キ 約250g 長崎 個 個 350 真力キ 約300g 広田 個 個 330 真力キ 約250g 広田 個 個 300	天カンパチ	1.2/1.6kg	東京		尾	kg	1,600	
ボイルホタルイカ 富山 350g P P 2,000 天然設付ホタテ 約200g 青森 枚 枚 枚 300 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	黒ムツ	1.5/1.8kg	長崎		尾	kg	2,600	
天然殻付ホタテ約200g青森枚枚数300ホッキ貝約300g北海道個kg1,500姫サザエ40/50g長崎個kg2,500サザエ200/250g長崎個kg2,200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	ボイルホタルイカ		兵庫	300g	Р	Р	950	
ホッキ貝約300g北海道個kg1,500姫サザエ40/50g長崎個kg2,500サザエ200/250g長崎個kg2,200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	ボイルホタルイカ		富山	350g	Р	Р	2,000	
ホッキ貝約300g北海道個kg1,500姫サザエ40/50g長崎個kg2,500サザエ200/250g長崎個kg2,200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	天然殻付ホタテ	約200g	青森		枚	枚	300	
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	ホッキ貝				個	kg	1,500	
サザエ200/250g長崎個kg2,200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	姫サザエ	40/50g	長崎		個	kg	2,500	
岩力キ約200g長崎個個350岩力キ約250g長崎個個450真力キ約300g広田個個350真力キ約250g広田個個300	サザエ	200/250g	長崎		個		2,200	
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			·		個		350	
真力キ約300g広田個個350真力キ約250g広田個個300							450	
真力キ約250g広田個個300					個	個	350	
							300	
	真カキ	約200g						

*半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。