

お得意様各位 御中

9月3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 3,300	養殖
活メ鯛	1kgUP	愛媛他		尾	kg 1,500	養殖
カツオ	3kg	宮城		尾	kg 1,000	釣 脂有
ワラサ	3/4kg	岩手		尾	kg 800	
イサキ	約500g	長崎		尾	kg 1,600	
カマス	約150g	長崎		尾	kg 1,200	
金目鯛	1.4/1.6kg	東京		尾	kg 2,900	
金目鯛	約600g	東京		尾	kg 2,500	
金目鯛	1/1.3kg	下田		尾	kg 2,900	
青鯛	1.2/1.4kg	八丈島		尾	kg 2,500	
尾長鯛	1/1.4kg	母島		尾	kg 2,500	
黒ムツ	1/1.4kg	鹿児島		尾	kg 2,900	
ハウボウ	0.8/1kg	愛媛		尾	kg 2,400	
スズキ	1.6/2kg	宮城		尾	kg 1,700	
スズキ	3/4kg	宮城		尾	kg 1,900	
生シラス	100g	静岡		P	P 500	
白魚	200g	茨城		P	P 600	
地ハマグリ	120/150g	千葉		個	kg 1,700	
地ハマグリ	80/100g	千葉		個	kg 1,700	
ホッキ貝	約250g	北海道		個	kg 1,500	
殻ホタテ	160/200g	青森		枚	枚 250	
姫サザエ	40/50g	長崎		個	kg 2,500	
サザエ	200/250g	長崎		個	kg 2,200	
骨切ハモ		愛媛	500g	P	P 2,500	チルド
白バイ貝	30/40g	各地		個	kg 2,000	
白バイ貝	50/60g	各地		個	kg 2,000	
黒バイ貝	30/60g	各地		個	kg 1,800	
真カキ	90/130g	厚岸		個	個 300	
真カキ	140/180g	厚岸		個	個 350	
真カキ	60/80g	昆布森		個	個 150	
真カキ	100/130g	昆布森		個	個 250	
真カキ	140/180g	昆布森		個	個 300	
真カキ	190/280g	昆布森		個	個 350	

*半身(3枚卸)加工は+kg/100になります。