

徳島魚市場(株)

入荷予定

ホームページ掲載用

令和6年

6月

1日

(土)曜日

入荷予定

| | 品名 | 産地 | | 等級 | 規格 | | | 入荷数量 | 備考 |
|----|--------|----|----|----|-----------|--------|----------|------|------|
| | | 県名 | 港 | | c/s=k g数 | 尾数 | 1尾=g数 | | |
| 1 | マサバ | 千葉 | 銚子 | 1 | 5.0 | 8入 | | 30 | |
| 2 | マサバ | 千葉 | 銚子 | 1 | 5.0 | 10入 | | 少量 | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | マルアジ | 山口 | 下関 | 1 | 4.0 | 12~13入 | 300~330g | 50 | |
| 8 | マルアジ | 京都 | 舞鶴 | 1 | 3.0 | 5~6入 | | 少量 | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | 大アジ | 富山 | 氷見 | 1 | 3.0 | 8~10入 | | 10 | |
| 11 | 大アジ | 福井 | 敦賀 | 1 | 3.0 | | | 10 | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | #REF! | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | 大羽イワシ | 千葉 | 銚子 | 1 | 5.0 | | 90~100g | 20 | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | ウルメイワシ | 高知 | 窪津 | 1 | 5.0 | | 約120g | | 入札待ち |
| 21 | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | |
| 24 | 金目鯛 | 千葉 | 勝浦 | 1 | 6.0 | 10入 | | 少量 | |
| 25 | | | | | | | | | |
| 26 | 金目鯛 | 三重 | 尾鷲 | 1 | 3.0 | 9~11入 | | 少量 | |
| 27 | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | |
| 30 | ブリ | 石川 | 金沢 | 1 | 10.0~12.0 | 2入 | | 少量 | |
| 31 | | | | | | | | | |
| 32 | イサキ | 福岡 | 博多 | 1 | 5.0 | 11~12入 | | 20 | |
| 33 | シイラ | 徳島 | 椿泊 | 1 | 6~8.0 | 2入 | | 15 | |
| 34 | タチウオ | 熊本 | 肥後 | 1 | 5.0 | 7~8入 | | 10 | |
| 35 | | | | | | | | | |

※「入札待ち」の物は、夕方再FAXいたします。

※等級 = [0級 ・ 1級 ・ 2級] で記入

- 0級・・・当日水揚げ
- 1級・・・前日水揚げ
- 2級・・・2日前水揚げ

備考欄の解説

- 1 北海道・青森県沖太平洋
- 2 岩手県三陸北部沖
- 3 宮城県三陸南部沖
- 4 福島県沖
- 5 日立・鹿島沖
- 6 房総沖
- 7 日本太平洋沖合北部
- 8 宮城県三陸北部沖

| | |
|----------------|---------------|
| ※ご注文は、下記の担当者まで | |
| ご連絡、お願いいたします。 | |
| 榊 | 080-5661-0372 |
| 清重 | 090-9551-5232 |
| 野中 | 090-2895-0083 |
| 野中=18:00~ | |

発信元

徳島魚市場(株)
第一鮮魚部 青物課