

株式会社コーセー
〒164-0011 東京都中野区中央1-23-7
TEL:03-3360-2762 FAX:03-3360-2763



活・上海蟹のご案内

2026年価格表



上海蟹価格表				
規格	サイズ	重量比率 オス：メス	単価	動向
S	メス約100g オス約120g	メス100%	¥7,470/kg	▲
M	メス約125g オス約150g	メス100%	¥9,550/kg	▲
		オス100%	¥7,470/kg	▲
L	メス約150g オス約200g	メス100%	¥13,540/kg	▲
		オス100%	¥13,540/kg	▲
LL	メス約175g オス約230g	メス100%	¥17,010/kg	▲
		オス100%	¥17,010/kg	▲
XL	メス約200g オス約280g	メス100%	¥20,280/kg	▲
		オス100%	¥20,280/kg	▲

動向は前値比較を表します。［－］同値、［△］値上げ、［▼］値下げ、［新］新規格

輸入予定表	最終１２月22日
輸入予定日(出荷予定日)	予約受付終了日(輸入日５営業日前)
９月２４日(木)	９月１６日(水) PM5:00
９月２９日(火)	９月２４日(木) PM5:00
１０月６日(火)	１０月１日(木) PM5:00
１０月１３日(火)	１０月８日(木) PM5:00
１０月２０日(火)	１０月１５日(木) PM5:00
１０月２７日(火)	１０月２２日(木) PM5:00
１１月４日(水)	１０月２９日(木) PM5:00
１１月１０日(火)	１１月５日(木) PM5:00
１１月１７日(火)	１１月１２日(木) PM5:00
１１月２４日(火)	１１月１９日(木) PM5:00
１２月１日(火)	１１月２６日(木) PM5:00
１２月８日(火)	１２月３日(木) PM5:00
１２月１５日(火)	１２月１０日(木) PM5:00
１２月２２日(火)	１２月１７日(木) PM5:00

【重要】
出荷日は確約ではありません。変更する場合があります。.
余裕を持ってご注文下さい。

注文方法 予約日までに電話、ファックス、Ｅメールでご予約下さい。

注文単位 最少注文単位は１kg　サイズ違い、オス、メス混載可。

配送料金 通常冷蔵品と同じです。但し、北海道、四国、九州、沖縄については翌日に到着させるために特別航空便を使用しますので通常運賃に1000円が加算されます。(陸便使用は時間がかかり鮮度劣化を招くため)

価　　格 価格は変動しますのでその都度ファックス又はＥメールでご連絡致します。

配送遅延 気象条件や漁獲減量など不可抗力により予定通り輸入できない場合があります。また輸入できても輸入手続きの長期化、配送便の遅延などで到着が遅れる場合があります。
お客様におかれましては充分時間の余裕を持って計画的にご発注戴きますようお願い致します。

調理方法 強火で15分ほど蒸してください。酔蟹など無加熱加工はご自身の責任において実施して下さい。

保存方法 冷蔵庫の野菜室など低温で湿度のある所に保存して下さい。その際上海蟹が自然界へ逃げ出さないように十分注意して下さい。拘束帯は解かずそのまま縛った状態にしておきます。

死亡補償 １納品に付き５％を越える死亡(重量比率)があった場合は、５％を越えた分を賠償致します。死亡率が５％未満の場合は、自然死亡率とみなし免責とさせて頂きます。
死亡保障は商品到着時についてのみで、到着時以降の死亡については適応されません。死亡が確認された場合は到着時に弊社へご連絡下さい。弊社が休業時間の場合は留守番電話に録音して下さい。
また死亡した蟹は破棄しないで当社からの連絡をお待ち下さい。

キャンセル 予約締切り後のキャンセルはお受けいたしかねますのでご了承の程宜しくお願いいたします。

そ の 他
●上海蟹の紐(拘束帯)は計測重量に含まれます。
●当社は環境省より活上海蟹の輸入飼養販売の許可を付与されています。
●外来生物法により活上海蟹は飲食店及び許可付与業者にしか販売できません。
●総合計金額に対して消費税がかかります。

お 願 い 上海蟹の死亡原因の殆どは流通温度の過低温による凍死です。仮死状態で活きている場合があるので、手のひらで挟んで温めたり、20℃位の水に浸したりすると動き出す場合があります。愛情を注ぐと蟹も元気になります。

●本案内書にはカタログより新しい内容が含まれている場合がありますので大切に保管してください。（カタログより優先します）

2026.09.10