

# カゴメ株式会社 おすすめメニュー

## 「トマトの日」×「食の記念日」メニュー

### まぐろとアボカドの 韓国風ユッケ（丼にも！）



#### ●● 材料 ●● 3人分

まぐろ	150g
アボカド	1個
<A>	
カゴメトマトケチャップ	大さじ2
コチュジャン	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
おろしにんにく(チューブ入り)	2cm程度
ごま油	小さじ1
白ごま	小さじ1
こねぎ(小口切り)	適量

10/10は「食の記念日」販促が多く、「トマトの日」は上位。  
タイパから調理は30分以内が多く、**シンプルレシピ**が人気。

#### ◆トマトの日のチラシテーマ・メニュー

企画テーマ	メニュー
生活応援	お好み焼き
まぐろの日	おでん
トマトの日	寿司
スポーツ	焼肉
連休	手軽・簡単
お好み焼の日	刺身
食の記念日	丼
行楽	鍋
サカナの日	おつまみ
イワシの日	サラダ

#### ●● 作り方 ●●

- ①まぐろは表面の水分をふき取り、1.5cm角程度に、アボカドも1.5cm角程度に切る。
- ②ボウルに<A>を入れてよく混ぜ、①を加えてよく和える。白ゴマも加えて混ぜ、器に盛り、仕上げにこねぎを散らす。

©2024 カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します

# 10月は秋鮭を販促強化！！

～秋鮭のメニュー提案～

## ●企画主旨

10月は秋鮭が出回るピークになります。  
魚料理の課題である難しい、ボリュームが出ない、をちゃんちゃん焼で解決  
提案しましょう！

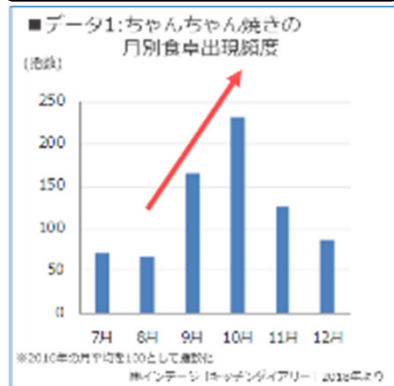
### 秋の味覚の中で秋鮭は人気の食材

家で食べたい秋の味覚(水産部門)

1位	サンマ
2位	秋鮭
3位	カツオ
4位	サバ
5位	カンパチ

「外食マーケット基礎調査、株リクルートライフスタイル ホットベッパーパーグルメリサーチセンター」

## ちゃんちゃん焼は10月に売れる！



### お客様の声

健康のために魚と野菜はなるべくとりたい  
ちゃんちゃん焼なら一品  
でどちらもとれるから  
助かります

30代女性



## 御提案商品

ちゃんちゃん焼のたれ 150gN



売上NO.1のちゃんちゃん焼のたれ

※2018年11月～2019年9月、KSP-POSを基に自社にて集計。  
お客様に安心して手に取っていただけるよう、売上No.1のロゴを  
入れました。

数種類の味噌をブレンドし  
コクと旨味のある味  
フライパンで15分の簡単調理！

「北海道フェア」など催  
事にもおススメ！

## ●結論

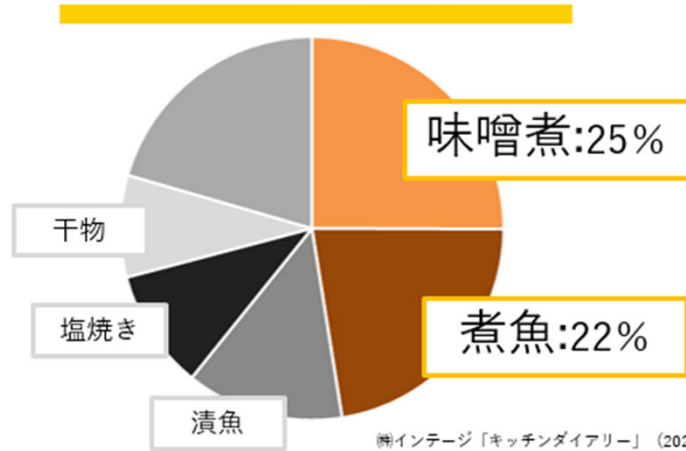
野菜も一緒にたくさんとれるちゃんちゃん焼で秋鮭を販促！

# 旬の真サバ×暖かメニュー「味噌煮・煮魚」

## ●企画主旨

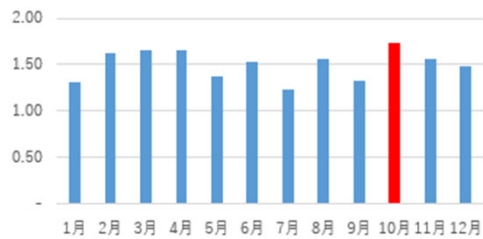
この季節は魚の煮込みメニューの食卓登場回数が高まります。旬の真サバを人気の味噌煮、煮魚で販促しましょう。

さば(生)のメニュー割合 (%)



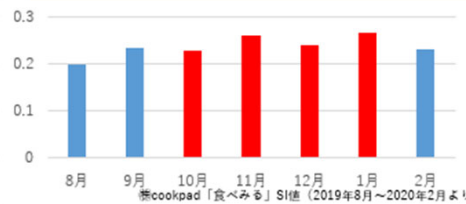
※インテージ「キッチンダイアリー」(2020年)より

味噌煮の食卓出現頻度 (TI値)



※インテージ「キッチンダイアリー」(2020年)より

煮魚の検索数 (SI値)



※cookpad「食べまる」SI値 (2019年8月~2020年2月より)

## ●結論

旬の真サバを味噌煮、煮魚で訴求をしましょう！



### 商品コンセプト

#### ごはんによく合う「コク旨」

- 濃厚な合わせ味噌やかつお、昆布の旨みで、コク旨仕上げ  
 $\text{濃けり合わせ味噌} + \text{かつお} + \text{昆布} = \text{コク旨}$
- フライパンで10分で完結。
- 国産生姜を使用して魚の臭みをマスキングしています。

味噌煮のたれ 110g

包装形態: 12ヶ×6 標準小売価格: 162円(本体) 174円(税込)

JAN 4904131888475



### 商品コンセプト

#### ごはんによく合う「コク旨」

- 本醸造醤油と煮詰め醤油、三温糖と本味噌でコク旨仕上げ  
 $\text{本醸造醤油} + \text{煮詰め醤油} + \text{三温糖} + \text{本味噌} = \text{コク旨}$
- フライパンで10分で完結。
- 国産生姜を使用して魚の臭みをマスキングしています。

煮魚のたれ 100g

包装形態: 12ヶ×6 標準小売価格: 162円(本体) 174円(税込)

JAN 4904131888655

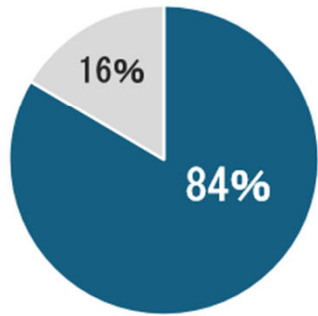


# 魚惣菜を強化！サバの煮付け、味噌煮の提案

## ●企画主旨

この季節は魚の煮込みメニューの食卓登場回数が高まります。魚の煮込みメニューでは煮魚が圧倒的な定番メニューであり、煮魚を中心とした煮込みメニューの強化が必要です。そこで、旬の真サバをトレンドの魚惣菜として仕掛けていきましょう。

## 煮魚の販売状況



■販売している ■販売していない

弊社量販店担当者アンケート  
魚惣菜実施企業調査より (n=96)

量販店の84%で煮魚を販売

煮魚は魚惣菜の定番アイテム



さばの煮付け



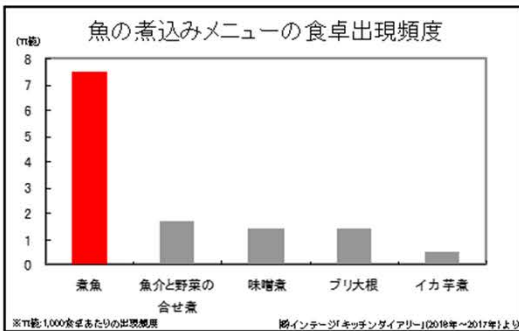
さばの味噌煮



さばの南蛮漬け



## 魚の煮込みメニューで煮魚は定番で、様々な魚が使われている



## 煮魚の使用素材ランキング

1位	かれい
2位	さば(生)
3位	ぶり
4位	いわし
5位	たい

※インテージ キッチンダイアリー(2016年~2017年)より

## ●結論

旬の真サバを煮魚中心に魚惣菜で仕掛けましょう！

## リニューアル 煮魚のたれ2.1kg



### 商品特徴

- ・スチコン調理でも照り艶が良くふっくらとした煮魚が作れる
- ・たまり醤油のコクと三温糖の甘味のバランスが良く、後味までしっかりご飯によく合う味付け
- ・隠し味のごぼうペーストで深みのある味わいとマスキング効果



味噌煮のたれ2kg



南蛮酢1.8kg

# カレイの煮付け



甘辛味で  
ごはんがすすむ！



## おすすめポイント

- 脂ののったカレイを照りよく甘辛煮つけに。
- ごぼうなどの根菜とも好相性な味付けに仕上がります！

## てりがでる煮魚のたれ1.8LHD

- ① 自然なてりつやで見た目のおいしさUP↑煮魚以外に煮物・照り焼き・上だれ…あれこれ使える万能調味料です。
- ② 鍋調理はもちろん、スチームコンベクションや真空調理にも対応。
- ③ 昆布と鶏がらだしで、コクのある味わいに仕上がります。



## 材料(4人分)

カレイ(切り身)	4切れ
小松菜	100 g
てりがでる煮魚のたれ	200 ml
水	600 ml
生姜、小松菜	適宜

## 作り方

- 1) カレイは水ですっと洗い、ペーパータオルなどで丁寧に水けをふき取る。  
小松菜は塩を加えた熱湯で茹で、水にとって水けを絞り、長さ5cmに切る。  
生姜は千切りにし、冷水にさらして針生姜を作る。
- 2) 鍋にてりがでる煮魚のたれと水を合わせて煮立て、カレイを並べ入れる。落とし蓋をして煮汁が半量になるくらいまで煮詰める。
- 3) 器にカレイを盛って煮汁をかけ、1)の小松菜と針生姜を添える。



# まぐろユッケ



10月10日は  
まぐろの日！



## おすすめポイント

- うま味濃厚なまぐろに甘辛たれと卵黄をたっぷり絡めて！
- 牡蠣だし醤油とごま油を合わせるだけでやみつきの味わいに。

## 牡蠣だし醤油 1.8L・400ml

- ① うすくちとこいくちの特製合わせ醤油をベースに、瀬戸内産牡蠣のクセのない濃厚な旨味を加えただし醤油です。
- ② つけ・かけ以外に炒め物や煮物の味付けもこれ一本で。
- ③ 通常のこいくち醤油に比べて塩分25%カット。



## 材料(2人分)

まぐろ(刺身用) 【A】	150 g
牡蠣だし醤油	15 ml
おろしにんにく	1 g
ごま油	10 ml
貝割れ菜	1パック(50g)
卵黄	2個分
いりごま	適量

## 作り方

- 1) まぐろは7~8mm角、長さ5cmの棒状に切る。  
貝割れ菜は根元を切り、長さを2~3等分に切る。
- 2) 大きめのボウルに【A】を入れてよく混ぜ合わせ、まぐろを加えてからめる。
- 3) 器に貝割れ菜、2)を盛り、卵黄をのせて金ごまをふる。

# トマトとマグロのみそマリネ

## 使用商品

- ・ ・ ・ 賛否両論さしみ味噌 100g



10/10  
マグロの日 &  
トマトの日

### 材料 (2人分)

具材	分量	調味料	分量
・ マグロ(刺身用)	1切れ	・ 賛否両論さしみ味噌	大さじ1強
・ 玉ねぎ	1/6個	・ ごま油	小さじ1
・ プチトマト	4個		
・ ごま	適量		
・ 青じそ	2枚		

### 【作り方】

- ①玉ねぎは粗めのみじん切りにして耐熱皿になるべく平らに並べ、ラップをかけずに30秒加熱して冷まし置く。マグロは小さめの一口大に、プチトマトは4等分に青じそは細切りにする。
- ②ボウルに「賛否両論 さしみ味噌」、玉ねぎを混ぜ合わせ、マグロとトマトを加えてあえる。
- ③器に盛り付けてごま油を回しかけ、ごまを振りお好みで青じそを飾る。



🕒 調理時間	15分	🔥 カロリー	88kcal
🥄 塩分	0.7g	📦 糖質	6.8g
🌿 食物繊維	0.8g		

※カロリー、塩分、食物繊維、糖質は1人分です。

marukome

# 旨！なべしゃぶで鯛しゃぶ

さっとくぐらせるだけで、さっぱりなのにコクがある、味わい深い鯛しゃぶに！

## ●材料（2人分）

真鯛（刺身用） 200g

白菜 1/8株（約200g）

長ねぎ 1本（約60g）

もやし 1/2袋（約100g）

豆苗 1/2袋（約50g）

エバラなべしゃぶ柑橘醤油つゆ 内袋1袋

水 350ml



※1人当たり

## ●調理時間 15分

## ●作り方

【1】鯛は薄くそぎ切りにします。白菜は一口大に、長ねぎは斜め薄切りに、豆苗はざく切りにします。

【2】鍋に【なべしゃぶ】と水を入れて火にかけます。

【3】鯛以外の具材を半量ほど加えて、軽くひと煮立ちさせます。

【4】鯛をしゃぶしゃぶして、火が通ったら。出来上がりです。

※食べる分ずつ具材を加えながら、お召し上がりください。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
210kcal	25.3g	8.6g	11.7g	2.6g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値



# ぷちッと鍋で簡単さばのみそ煮

和食の定番。甘辛い味付けでごはんがすすみます！

## ●材料（2人分）

さば 2切れ

長ねぎ（ぶつ切り） 1本  
生姜（千切り） 小 1/2かけ  
豆苗 1/2袋（約50g）  
エバラぷちッと鍋濃厚みそ鍋 1個  
水 200ml  
砂糖 大さじ1



※1人当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
322kcal	22.7g	19.9g	10.7g	2.5g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

## ●作り方

【1】さばは皮目に十字に切れ目を入れ、熱湯を回しかけます。

【2】鍋に【ぷちッと鍋】・水・砂糖・生姜を入れて火にかけ、煮立ったら【1】と長ねぎを入れて落とし蓋をし、途中煮汁をかけながら10分煮て、出来上がりです。

## ★ 鮮 魚 ★

### ★秋サケ・筋子★

現在のところ、漁模様は昨年よりかなり少なめで推移しております。8月30日より順次、地域ごとに定置網漁が解禁となりますが、9月半ばには全ての定置網が入り、本格的な入荷が始まります。本州の青森、岩手、宮城からの水揚げは今年も期待できないでしょう。北海道も来遊予想では前年比25%減の1,703万尾となっていることから、不透明な状況となっており、現状では入荷量は昨年より少なめで相場も昨年より強含みで推移すると思われます。筋子のお荷も例年並より少なく、相場も昨年より強含みで推移する見込みです。

#### [10月予想相場]秋サケ

種類	規格	予想相場(円/kg)
オス ラウンド	4.0~3.0kg/尾	1,500~1,200
メス ラウンド	4.0~3.0kg/尾	1,800~1,400
フィーレ	5.0kg 4~8枚	1,800~1,300
筋子	9,000~8,000	
白子	600~ 500	

### ★天然ツバス・ハマチ★

現在のところ、お荷量は共に安定していますが、10月も引き続き、全国的に安定した水揚げが見込まれます。ツバスは愛媛、石川、岩手方面から、ハマチは長崎、福岡、愛媛、石川、三陸(宮城、岩手)方面から順調なお荷が見込まれます。お荷量は昨年並を見込んでいますが、相場は冷凍の引き合いから昨年並で推移すると思われます。これから脂がのり始めていく時期になります。

#### [10月予想相場]

種類	規格	予想相場(円/kg)
ツバス	1.5~0.8kg	500~250
ハマチ	4.0~2.0kg	500~250

### ★天然ブリ★

現在のところ北海道の水揚げは少なく、まだまだこれからといったところ。10月に入りますと北海道、千葉、鳥取、福岡、長崎など全国からお荷が始まります。これからお荷量も増えてきますが、近年、水温が高い影響により、餌が少ない為か痩せた魚が多く見られ、産地によって脂ののりがまちまちです。水温、気温が高い為には鮮度重視で集荷を心掛けています。北海道の10.0~7.0kg/尾サイズ、九州(福岡・長崎)の8.0~5.0kg/尾サイズが先に仕上がってくるのではないかと予想されます。水揚げは昨年並の少なめと予想される為、お荷量も昨年並で、相場は経費高騰もあってやはり昨年並で推移すると思われます。11月に入りますと冬のブリへと身質も変わって、脂ののりも良く本格的なシーズンが始まります。

#### [10月予想相場]天然ブリ

産地	規格	予想相場(円/kg)
北海道(定置網)	10.0kgUP/尾	1,500~1,200
	9.0~8.0kg/尾	1,000~ 700
千葉(巻網)	6.0~5.0kg/尾	500~ 300
鳥取(巻網)	6.0~5.0kg/尾	500~ 300
長崎・福岡(巻網)	6.0~5.0kg/尾	500~ 300

### ★カツオ★

現在のところ、三陸(宮城、岩手)方面から4.0~3.0~2.0kg/尾の各サイズがお荷しています。他に高知、鹿児島方面からもお荷が見られます。10月に入っても、引き続き三陸方面中心のお荷となります。最盛期に向かっており、水揚量は昨年より多めになると思われます。脂の乗りも9月の時点で良好ですが、漁場が少し遠くなった為、更に乗る事も予想され、今後に期待されます。お荷量は昨年よりやや多めと思われます。相場は経費の高騰や特に小型サイズでの冷凍の引き合いも強く、昨年並で推移するものと思われます。秋の深まりと共に(9~10月)魚が仕上がり戻りカツオのシーズンとなってきますが、漁の終了も早くなってきており、10月末には水揚げが減少してくるでしょう。



[10月予想相場]カツオ

産地	規格	予想相場(円/kg)
三陸(宮城・岩手)	4.0~3.0kg/尾	1,200~ 800
	2.5~2.0kg/尾	600~ 400

★養殖アトランティックサーモン★

ノルウェー主体のチリ、カナダ、オーストラリア(タスマニア)からの入荷が見込まれます。引き続きスコットランドは、相場が合わず入荷は見送られています。オーストラリア(タスマニア)に関しては、成育遅れから 6.0~5.0kg/尾サイズはまだ入荷が無く、相場も昨年並のやや強含みで推移すると思われる。チリはフィーレでの入荷が主体です。各地共、在池量は例年並で推移しており、順調な水揚げが見込まれる事から、入荷量は先月並かやや多めで相場も先月並で推移すると思われる。

[10月予想相場]養殖アトランティックサーモン

産地	種類	規格	予想相場(円/kg)
ノルウェー	SD	6.0~5.0kg/尾	2,000~1,800
		5.0~4.0kg/尾	2,000~1,800
	フィーレ	6.0kg 4枚入	3,300~2,500
オーストラリア(タスマニア)	SD	6.0~5.0 kg/尾	2,300~2,000
		5.0~4.0 kg/尾	2,300~2,000
チリ	フィーレ	13.5 kg 9枚入	2,700~2,500
カナダ	SD	6.0~5.0kg	2,100~2,000
		6.0~5.0kg	2,100~2,000

★タラ★

北海道(函館、羅臼、網走)、宮城(石巻)方面は大型サイズが、青森、岩手は小型サイズ中心(卵・白子無し)で、鳥取、島根の山陰方面は大小両方のサイズの入荷が見込まれます。日本海方面の底曳網漁は既にスタートしており、10月に入りますと北海道・東北方面の刺網漁、底曳網漁が解禁となり入荷量は増加してきます。現在のところフィーレ製品への引き合いが強く浜

値は強含みで推移しており、まだラウンドでの入荷は始まっておりません。入荷量、相場共に昨年並で推移する見込みです。これから水温が下がっていくにつれ身質が良くなり、鍋用商材などへの需要が高まってきます。白子は9月下旬から成熟して仕上がってきます。北海道の釣物の活〆は鮮度も良く最盛期には白子も多く、業務筋を中心に高い評価を得ています。

[10月予想相場]タラ

	種類	規格	予想相場(円/kg)
釣物	オス	4.0~3.0kg/尾	1,800~1,000
	メス	4.0~3.0kg/尾	1,000~ 500
	オスメス込	2.5~2.0kg/尾	500 中心
網物	オス	4.0~3.0kg/尾	1,500~ 500
	メス	4.0~3.0kg/尾	1,000~ 500
	オスメス込	2.5~2.0kg/尾	500 中心

★タラフィーレ★

現在のところ、北海道主体の入荷となっておりますが、底曳網漁が休漁期間の為、釣物、刺網物主体の端境期の原料事情から昨年よりは水揚げはありますが、小型サイズ中心で(スキンレスフィーレ)3.0kg4~8入 2,000~1,800円/kgと強含みで推移しています。生鮮の相場高から解凍製品(ロシア原料)4.0kg4~6入 1,600~1,500円/kgも引き合いが出ております。9月から主力の底曳網漁も解禁し10月に入りますと漁獲も増え、岩手、宮城他からの入荷も見込まれます。加工原料相場の底支えもあり、入荷量は昨年並を見込んでおり、相場も昨年並で推移すると思われる。

[10月予想相場]タラフィーレ

産地	規格	予想相場(円/kg)
北海道・岩手・宮城他	5.0 kg 4~8入	1,500~1,000

[10月予想相場] スキンレスタラフィーレ

産地	規格	予想相場(円/kg)
北海道他	3 kg 4~ 8入	1,500~ 900
	3 kg 10~15入	1,300~ 900

★アンコウ★

各地順次、底曳網漁が解禁となり、山口(下関)、島根(浜田)方面を中心に入荷が始まりました。水揚げもまとまらず、気温が高い事から状況は読みづらいですが、まだ肝も小さい事から、相場は600~500円/kgで推移しています。9月以降、水揚げも増え、加えて北海道、石川、福井、兵庫他の入荷も始まり昨年並の入荷が見込まれます。年々、気温が高めで推移する時期が長くなっている為、今年も浜値先行で進んでいく傾向になると思われます。10月に入りますと鍋物需要も高まり、相場も落ち着き、昨年並で推移する見込みです。例年通り11月、12月には入荷は本格化するでしょう。韓国産については、11月末~12月初旬にかけて入荷が本格化する見込みです。中心サイズは3.0~1.0kgで入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われる。

[10月予想相場] アンコウ

産地	サイズ	予想相場(円/kg)	
宮城・福井 (腹持ち)	3.0~1.0kg/尾	1,000~ 300 (10月上旬)	1,500~ 200 (10月下旬)
島根・山口 (腹抜き)	3.0~1.0kg/尾	1,500~ 200	
韓国	3.0~1.0kg/尾	1,000~ 300	

★タチウオ★

現在のところ、宮城方面からの入荷が中心となり、熊本他の各地は。水揚げは非常に少ない状態が続いています。九州方面は、水温が高いせいか、腹が弱いものが混じります。東北方面は、魚体に脂が乗っており、東京の引き合いも強く、相場は強含みで推移しています。10月に入りましたもこの状況は続くと思われるのですが、徳島、和歌山、兵庫の近海の釣物が始まりますので期待したいところです。入荷量は年々少なくなっており、昨年より少なく、相場も昨年並の強含みで推移すると思われる。

[10月予想相場] タチウオ

規格	予想相場(円/kg)	
	釣物	網物
1.0kgUP/尾	5,000~ 1,000	4,000 中心
800g 前後/尾	4,000~ 800	3,500 中心
500g 前後/尾	3,500~ 600	3,000 中心
300~200g/尾	2,500~ 300	2,000 中心

★アマダイ★

現在のところ、台風や時化の影響もあり少ない時もありましたが、長崎、山口、島根、高知、徳島、和歌山、石川、新潟、秋田、青森と各地から入荷が見込まれます。9月以降、漁の切り替わる地域もあり、徐々にシーズンオフに入っていきます。入荷量は昨年並もしくはやや少なめを見込んでおり、相場も先月並で推移すると思われる。輪島(石川)方面は震災の影響から期待できないでしょう。冬場に向けて、魚体に上品な脂が乗ってきます。

[10月予想相場] アマダイ

種類	産地	漁法	規格	予想相場(円/kg)
赤アマダイ	青森・秋田・ 新潟・高知	釣物 底曳網 巻網	1kgUP/尾	7,000~5,000
			800g/尾中心	5,000~3,000
			500~300g/尾	3,500~1,500
	島根・山口	釣物 底曳網	1.0kgUP/尾	10,000~5,000
			800g/尾中心	8,000~4,000
			600~500g/尾	4,500~3,000
長崎	釣物	1.0kgUP/尾	8,000~5,000	
		800g/尾中心	6,000~4,000	
		600~500g/美	5,000~3,000	
白アマダイ	和歌山・ 徳島・高知	釣物	1.0kgUP/尾	10,000~8,000
			800g/尾中心	8,000~5,000



### ★イボダイ(シズ)★

現在のところ、愛媛、岡山、兵庫、和歌山方面の底曳網物中心で例年より小型の 2.0kg25 入前後の入荷が主体となっています。水揚げは徐々に増えてきていますが、昨年よりかなり少なめで移しています。10 月に入りますと徐々にサイズも大きくなり、水揚げも増えてくると考えられます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われま

#### [10 月予想相場]イボダイ(シズ)

産地	規格	予想相場(円/kg)
瀬戸内(愛媛・岡山・兵庫・和歌山)他	300~200g/尾	2,200~1,600
	180~150g/尾	1,500~1,200
	120~100g/尾	1,000~ 500

### ★赤カマス★

現在のところ、九州(熊本、長崎)方面中心に昨年より、やや少なめの水揚げとなっています。小型サイズ 3.0kg17~19 入(200g 以下)主体の入荷で、相場は 1,300~1,200 円/kgと昨年より強含みで推移しています。10 月に入りますと、長崎を中心に九州(熊本、大分)、四国(愛媛、高知)、静岡、福井からの入荷が見込まれます。入荷量は昨年よりやや少なめを見込んでいますが、相場は昨年並で推移すると思われま

#### [10 月予想相場]赤カマス

産地	規格	予想相場(円/kg)
九州(長崎・熊本・大分) 四国(愛媛・高知)他	250~200g/尾	3,000~1,000
	200~100g/尾	1,500~ 500

### ★マナガツオ★

現在のところ香川、岡山中心の愛媛、山口、兵庫の瀬戸内中心の入荷となっています。水揚げは順調で、昨年より多く、サイズも 1.0kg/尾サイズ中心に 2.0kgUP~600g/尾サイズまで各種あります。まさにシーズン最盛期でお召し上がり時になります。10 月に入りますも引き続き、瀬戸内主体の入荷となり

ますが、水揚げは徐々に減少する時期に入ります。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われま

#### [10 月予想相場]マナガツオ

産地	規格	予想相場(円/kg)
愛媛・香川・山口・岡山・兵庫 (瀬戸内)	3.0~2.0 kg	3,300~2,200
	2.0~1.5 kg	2,700~2,200
	1.5~1.0 kg	2,300~2,000
	0.9~0.5 kg	2,300~1,700

### ★サワラ・サゴシ★

現在のところ、九州(福岡、大分)、日本海(島根、鳥取、京都、福井、石川、富山、新潟)、大阪、三陸(宮城)の各地で例年並の順調な水揚げがあります。サイズも例年並で、5.0~4.0kg2 入 1,300~1,200 円/kg、5.0kg3 入 1,200~1,100 円/kgで推移しています。10 月に入りますも引き続き各地から順調な入荷が見込まれ、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われま

#### [10 月予想相場]サワラ・サゴシ

産地	規格	予想相場(円/kg)
国内各地	3.0~2.0kg/尾	1,900~800
	2.0~1.5kg/尾	1,400~800
	1.0kg 以下/尾	1,200~400
	500~300g/尾	700~400

### ★天然マダイ★

#### 【活物】

愛媛、兵庫(淡路)、徳島他からの入荷が見込まれます。水揚げは例年通り安定しており、入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。今年は水温の

高めで推移していますので、活魚での物流には注意が必要です。秋の時期の「モミジ鯛」と呼ばれ、一年でもっとも美味しい季節を迎え、脂が乗っていて、どのような料理にも向くと言われていています。お刺身や焼き魚はもちろん、鯛茶漬、鯛しゃぶなどの素材を活かしたシンプルな調理法でも美味しく召し上がれます。

【**〆物**】

現在のところ、福岡、長崎(佐世保)の吾智網の水揚げがあり、徐々に増えてきますが、昨年と比べると少なめで推移しています。出始めという事もあって、浜相場も 600 円/kgを下回る事は無く、地場消化中心の相場の為、強含みで推移しています。9月に入りますと底曳網漁が始まり水揚げが安定すれば、入荷も増えてくると考えられます。相場も落ち着いてくると考えられますが、加工商材(年末の焼鯛需要)との兼ね合いもあり、昨年より強含みで推移する見込みです。瀬戸内(香川、岡山、兵庫)の中層曳網(鯛曳き)物は、今年はずっと水揚げが続いていますが、昨年よりはやや少なめで推移しています。10月に入りますと水揚げは落ち着き、例年並の入荷を見込んでおり、相場も先月並の保合いで推移すると思われれます。他に宮城の底曳網物の入荷も見込まれます。産卵を終え、痩せていた魚体もやや回復し、品質が向上する時期となります。

[10月予想相場]天然マダイ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
活物	愛媛・徳島 兵庫(淡路)	3.0~2.5kg/尾	4,500~ 500
		2.5~1.5kg/尾	4,500~ 500
		1.0~0.8kg/尾	3,500~ 500
〆物	岡山・香川・兵庫 (中層曳網)	4.0~3.0kg 2~4 入	1,000~ 700
		3.0kg 4~6 入	800~ 700
	香川・宮城	1.0kg/尾 UP	1,000~ 500
	長崎・福岡・山口 (網物)	5.0kg 4 入	5,000~3,500 円/ケース
5.0kg 5~8 入		5,000~3,500 円/ケース	

★養殖マダイ★

愛媛主体の、熊本、高知、和歌山方面からの入荷が中心となります。各サイズ取り揃えて集荷しており、1.6kg/尾サイズ中心で推移しています。全体の在池量は潤沢に推移している事から、入荷量は昨年並を見込んでおりますが、諸経費全般の高騰もあり、相場は昨年並の底堅い相場で推移すると思われれます。高水温の影響から成育不良気味な事から、台風一過、水温が下がる事を期待します。赤潮に関しても、現在のところ大丈夫ですが、今後の情報に注意が必要です。10月、問題なく成長すれば新物の出荷が各産地で始まりますが、遅れる可能性も危惧されます。

[10月予想相場]養殖マダイ

規格	予想相場(円/kg)
1.8kgUP/尾	1,400~1,150
1.7~1.5kg/尾	1,400~1,150
1.4~1.2kg/尾	1,400~1,150
1.1~0.8kg/尾	1,400~1,150

★養殖カンパチ★

鹿児島、宮崎、愛媛、香川方面から入荷が見込まれます。中心サイズは現在、3.0kg/尾前後中心となっておりますが、高水温の影響から成育が遅れており、10月に入ってもあまり変わらないでしょう。入荷量は、夏場の需要期を過ぎて徐々に減少していきます。在池量が少ない事から相場は 2,200~1,800 円/kgと先月並の強含みで推移すると思われれます。

★養殖ハマチ★

瀬戸内(香川、徳島)方面の中心の一部、愛媛からも入荷が見込まれます。サイズは成育が遅れており3.5~2.5kg/尾で推移しておりますが10月に入りますと 4.0kg/尾前後とひと回り大きくなる見込みです。在池量は潤沢な事から順調な入荷が見込まれ、相場も 1,400~1,200 円/kg と先月並で推移すると思われれます。



### ★養殖ブリ★

現在のところ、宮崎は出荷が終わり、鹿児島、高知方面からの 4.0kg/尾前後の小型サイズ中心の入荷となっています。10 月に入りますと高知方面も終了し、鹿児島、長崎、大分、愛媛方面から 4.0kg/尾サイズ前後の魚が入荷する見込みです。在池量は潤沢ですが、高水温の影響で成育は遅れており、ブリサイズまで成長したものが少なく、輸送面も影響が出ています。入荷量は昨年より少なめで、相場も先月より強含みで推移すると思われる。

#### [10 月予想相場]養殖ブリ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
ラウンド	鹿児島・長崎・ 大分・愛媛	4.0kg/尾前後	1,300~1,100
フィーレ		5.0~4.0kg 4 枚入	1,850~1,700
		6.0~5.0kg 6 枚入	1,800~1,700

### ★養殖トラフグ★

国内物は、九州(長崎、熊本、大分他)からの入荷が中心となります。在池量は高水温の影響で稚魚導入が少なかった事から、赤潮の影響で斃死があった昨年並もしくはやや多めにとどまっています。入荷量は昨年並を見込んでおり、飼料、電気代等の経費の高騰により生産原価が上がっており、相場も昨年並で推移すると思われる。中国産の生産量は昨年並で推移すると思われ、現状の為替の状況では、相場も昨年並で推移する見込みで、国産との価格差が詰まってくる事から入荷量は昨年同様、少なめで推移すると思われる。

#### [10 月予想相場]養殖トラフグ

産地	規格	予想相場(円/kg)
国産	1.0kg/尾中心	3,800~2,000
	800g/尾中心	3,300~2,000
中国産	1.0kg/尾中心	3,600~2,000

### ★養殖ヒラメ★

長崎、三重他からの入荷となります。在池量はコロナ禍で稚魚導入数が少なかった昨年並で、引き続き端境期が続く為、中心サイズは 800~600g/尾と小さめになります。新物が出てくるのは高水温の影響を受けて 11 月以降にずれ込むでしょう。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。輸入物は韓国から入荷となりますが、在池量はこちらも昨年並で中心サイズは 1.5kg~600g/尾で推移すると思われる。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。韓国の旧盆(秋夕:チュソク 9/16~18)の繁忙期に向けて浜値が強含みになる傾向から、相場の変動にはご注意ください。入荷量は昨年よりやや少なめを見込んでおり、相場は昨年並で推移すると思われる。国内物も韓国物も高水温の影響で斃死が出ており、引き続き、今後の動向には注意が必要です。

#### [10 月予想相場]養殖ヒラメ(国内物・韓国産)

規格	予想相場(円/kg)
1.0 kg/尾中心	2,800~1,000
800g/尾中心	2,500~1,000
600g/尾中心	2,200~ 800
500g/尾中心	2,200~ 800

### ★ハギ類★

#### 【活物】

瀬戸内(兵庫、徳島)方面からの入荷が主体となり、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われる。養殖物は昨年並の在池量があり、天然物は、定置網、底曳網物の入荷が徐々に始まっていますが気温が下がって需要の高まりと共に漁獲量も増えてくるのを期待します。現状では海水温の高さから漁模様はずれ込む可能性も懸念されます。晩秋から冬にかけて身が締まりおいしい時期になります。

#### 【〆物】

現在のところは、京都や高知方面でごく少量入荷が始まった程度となって

おります。ウマヅラハギは九州(長崎、福岡)、山陰(山口・島根)、富山方面から、ウスバハギは和歌山を主体に鹿児島、長崎、山口、岡山、高知、三重他、各地からカワハギは九州(長崎・福岡)方面主体で入荷が見込まれます。共に入荷量は昨年よりやや少なめで相場は昨年並もしくはやや強含みを見込んでいます。9月に底曳網漁が解禁となり、各地水揚げは見えてくる見込みで、入荷量は10月に向かって増えてきます。それに伴い夏場弱かった需要も秋の深まりとともに煮付け・鍋物と高まってきます。中国の輸入停止が継続し、影響がどう出てくるのか今後の動向に注意が必要です。

### 【ムキハギ】

現状のところ入荷はありませんが、原料の水揚げが増えてくると富山・青森方面などから入荷が見込まれます。オーダー生産のような傾向になりつつあり、生鮮(原料)の相場が強ければ入荷量は減少すると思われれます。相場は昨年並の強含みを見込んでいます。

### [10月予想相場]ウマヅラハギ・カワハギ・ウスバハギ

	種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
活物	天然ウマヅラハギ	兵庫・徳島他	800~300g/尾	1,500~ 500
	養殖カワハギ	愛媛・香川・大分	1.0~0.2kg/尾	6,000~1,000
	養殖ウマヅラハギ	愛媛・香川・大分	800~200g/尾	3,000~1,000
〆物	ウマヅラハギ	長崎・山口・山陰・富山他	500~300g/尾	1,000~ 500
	カワハギ	長崎・福岡他	300~200g/尾	1,600~ 500
			180~150g/尾	1,700~ 400
ウスバハギ	各地	1.2~0.7kg/尾	1,800~ 500	

### ★ズワイガニ・毛ガニ★

#### 【ズワイガニ】

ロシアからの入荷となります。状況が不安定な事から入荷は安定せず、昨年同様少なめで推移すると思われれます。相場も昨年並の強含みを見込んでいます。北海道はオオズワイガニの入荷が中心となりますが、こちらも入荷は不安定で推移すると思われれます。

### 【毛ガニ】

北海道主体の入荷となりますが、水揚げ状況は引き続き悪く、昨年並で推移すると思われれます。生鮮の供給が厳しい事からボイル冷凍品(6,000~4,500円/kg)への切り替えの動きも出ています。相場も昨年並の強含みを見込んでいますが特に大型サイズの引き合いが強くなると思われれます。

#### [10月予想相場]ズワイガニ・毛ガニ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
ズワイガニ	ロシア	1.0~0.5kg/尾サイズ	4,500~ 2,500
オオズワイガニ	北海道	0.3kg/尾サイズ中心	3,500~ 1,500
毛ガニ	北海道	1.0~0.8kg/尾サイズ	18,000~10,000
		0.8~0.5kg/尾サイズ	8,000~ 5,000

### ★トコブシ★

大分中心の、三重、静岡方面からの入荷が中心となります。入札の状況次第では愛媛からの入荷も見込まれます。入荷量は昨年並の少なめの見込みで、相場も昨年並の30g前後/個 6,000~4,000円/kgと強含みで推移すると思われれます。徳島、和歌山方面では、9月1日~11月30日の期間、トコブシが禁漁となります。アワビと同様、トコブシも禁漁に入るところが増えて端境期に入ります。代替商品としてこちらも養殖アワビの小型サイズをお使いになってはいかがでしょうか。

### ★アワビ★

長崎、福岡、山口、愛媛方面から中心に入荷が見込まれますが、10月は産卵期のため、三陸(岩手・宮城)、徳島などで禁漁に入るところが増えて、毎年、全国的にアワビの水揚げが少なくなる時期です。11月に入りますと三陸(岩手・宮城)方面から順に解禁されていきます。入荷量は海水温上昇の影響もあって昨年同様少なく、相場も昨年並で推移すると思われれます。韓国の養殖物は在池量が潤沢で、旧盆の需要も10月には落ち着く事から順調な入荷が見込まれ相場も昨年より弱含みで推移すると思われれます。国内物に比べて扱いやすい価格となっておりますので販売よろしくお願ひ致します。

[10月予想相場]アワビ

産地	規格	予想相場(円/kg)
国内物	300gUP/個	30,000~20,000
	300~200g/個	25,000~17,000
	200~100g/個	16,000~8,000
韓国(養殖)	100gUP/個	7,000~4,500
	100g以下/個	4,500~3,000

★ハマグリ★

輸入物は中国物(天然・養殖)中心の入荷ですが、現在のところ、夏場の高水温から品質は安定せず、水揚げは例年並ながら入荷に至っておりません。状況を見て入荷が始まるのは9月末頃からでしょう。国内物も水温高から千葉は不安定な入荷で推移し、三重も大・大、大の大型サイズの活け込みものが入荷しています。相場も日々、変動が激しい状況となっています。10月に入りますと、水温の低下に伴い、千葉方面も安定し、小型サイズの入荷も見込まれます。入荷量は国産、中国産、共に昨年並を見込んでおり、相場も昨年並で推移すると思われる。

[10月予想相場]ハマグリ

産地	中心サイズ	予想相場(円/kg)
中国 (養殖・天然)	大(100~80g)	1,600 中心
	中(80~60g)	1,400 中心
	小(30~20g)	1,200 中心
千葉・三重他(天然)	100~30g	3,200~2,500

★ホタテ★

【生玉(ホタテ貝柱)】

北海道のオホーツクを中心に噴火湾からの入荷となります。宮城からの入荷が無い為、入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、冬場の需要期に向かい相場は昨年並の高値安定で推移すると思われる。

【殻付ホタテ】

北海道のオホーツク各地や青森方面からから入荷を見込んでいます。宮城は高水温による斃死の影響でむき身加工ができない事から、殻付きでの鮮魚出荷主体となっていました。岩手方面は物流問題から関東中心の出荷となっているようです。入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も昨年並で推移するものと思われます。

[10月予想相場]ホタテ

品目	産地	規格	予想相場(円/kg)
生玉(柱)	北海道	13~15 入/500g	6,000~4,500
		16~18 入/500g	6,000~4,500
		18~20 入/500g	5,000~4,000
		21~25 入/500g	4,800~3,600
		26~30 入/500g	4,000~3,400
殻付き	北海道・青森	5~7 枚/kg	1,000~700

★カキ★

カキ種の天然採苗は、広島、宮城共に計画通りの数量を確保したようです。9月はは国産の入荷がほぼ無い時期となります。韓国産は9月15日からの入荷を予定しており、2,800円/kg中心スタートの相場を見込んでいます。10月に入りますと広島中心の、岡山、兵庫、三重(鳥羽)、宮城方面からの入荷が中心となります。現在のところ、高水温の影響で各地共、成育状況は悪く、スタートは昨年より少なめの水揚げを見込んでいます。(広島10月21日開始 昨年1日、岡山11月開始、宮城、三重未定)相場は、輸送コスト・資材費等の値上がりから引き続き、昨年並もしくはやや強含みを見込んでいます。カキは、「海のミルク」と呼ばれビタミン、ミネラルの各種栄養成分をバランス良く含んでいます。



[10月予想相場] カキ(むき身)

産地	規格		予想相場(円/kg)
広島	加熱用	パック	2,000~1,600
三重	生食・加熱用	5kg箱	18,000~15,000円/ケース
宮城		150gチューブ	2,000~1,400
宮城	殻付(生食可)	100~80g/個	90円/個中心

★タラ白子★

現在のところ、北海道(根室)から入荷が始まっており、相場は2,500~600円/kgで推移しています。品質はまだまだこれからで、9月中旬頃から水温が下がるにつれ、赤みは薄れ成熟して乳白色になり、徐々に仕上がってくると思われます。海水温が高い事もあり、成熟は徐々に遅れ気味になってきています。10月に入りますと北海道(稚内、礼文、羅臼、釧路、小樽、根室)からの入荷が中心で、他、鳥取方面からも漁次第では、少量ではありますが入荷が見込まれます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。10月中旬以降、シーズンに入り、入荷量も増えてきますが、同時に需要も高まってきます。相場は品質、入荷量(天候)によって大きく変わりますのでご注意ください。

[10月予想相場]タラ白子

産地	予想相場(円/kg)
北海道	5,000~700

★赤エビ(甘エビ)★

7月~8月は日本海の底曳網漁が休漁期間となるため一旦減少しますが9月には解禁になるため、入荷量は増えていきます。現在は石川、北海道の日本海側からの入荷が中心ですが、石川は震災の影響もあり水揚げは未知数です。9月以降は兵庫、福井方面からの入荷も見込まれます。昨年同様、輸出向けの引き合いで中サイズ以下は冷凍される事が多い為、大サイズ(30~40g/尾)中心に入荷量する見込みです。水揚げが減少傾向にある事や台風シーズンを見込んで入荷量も昨年並の少なめで推移すると思わ

れます。相場は関東方面の引き合いが強い事もあり、各サイズ9月同様の6,000~1,500円/kgを見込んでいます。

★カレイ類★

【水ガレイ】

宮城、福島、福井、山陰(鳥取、島根)からの入荷が中心となります。9月に入り、各地、底曳網漁が始まりました。宮城、福島、福井方面は、水揚げ次第ですが入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われれます。一方、山陰(鳥取、島根)方面は地元、加工需要が強い上に水揚げが少ない見込みで、やはり入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われれます。

【赤ガレイ】

北陸(石川、福井)、兵庫、山陰(鳥取、島根)の日本海方面中心の入荷となります。現在のところ、出始めは各地共、好調で推移しております。サイズは全体に大きめが多く、鮮魚出荷向けで1尾販売がしやすいサイズが中心となります。既に卵も入り、仕上がっています。水揚げは昨年並を見込んでいる事から、入荷量も昨年並と思われ、相場は量販店向けのサイズがやや強含み傾向にあります。ほぼ、昨年並で推移すると思われれます。

[10月予想相場]カレイ類

種類	産地	規格	予想相場(円/ケース)
水ガレイ	宮城・福島・福井	3.0kg 5~6入	3,000~2,000
		3.0kg 7~9入	3,000~2,000
		3.0kg 10~13入	2,400~1,800
	鳥取・島根(山陰)	3.0kg 5~6入	4,500~3,000
		3.0kg 7~9入	4,500~3,000
		3.0kg 10~13入	4,500~3,000
赤ガレイ	日本海各地	7.0~4.5kg 9~12入	7,500~5,500
		7.0~4.5kg 15入	7,000~5,500
		7.0~4.5kg 20入	7,500~5,500
	福井(越前)	6.0~4.5kg 9~12入	4,500~3,500
		6.0~4.5kg 15入	5,000~4,500
		6.0~4.5kg 20入	5,000~4,500

★ヨコワ★

現在のところ、九州(長崎・福岡)方面の巻網物は水揚げが極端に少なく、入荷はありません。青森、岩手、秋田方面からの定置網物主体の入荷となっています。中心サイズは 5.0~3.0kg/尾が中心で、10.0kg/尾前後のサイズはかなり少なめとなっています。北海道で 20.0~10.0kg/尾サイズの水揚げが少量見られるようです。脂の乗りはこれからで、水温も高い事から、白っぽい身質のものも見られます。10 月に入りますと東北方面は減ってくると思われ、北陸(富山、石川)、山陰(鳥取、島根)九州(長崎、福岡)方面の水揚げに期待したいところです。9 月の月夜明けの九州の巻網漁に期待したいところです。巻網船は漁獲枠を持っておりまして魚が出てくれば順調な入荷が見込まれると思います。入荷量、相場は不確定な要因も多いですが昨年並で推移すると見込んでいます。

[10 月予想相場]ヨコワ

産地	規格	予想相場(円/kg)
青森・岩手・秋田 九州(福岡・長崎)	10.0~9.0 kg	2,500~1,000
	4.0~3.0 kg	1,800~ 700
	2.5~2.0 kg	1,500~ 500

★ケンサキイカ★

現在のところ、長崎(壱岐・対馬)、山口(特牛)方面からの入荷が中心となります。水揚げは極端に少なく、相変わらず小型の 3 立、3 半サイズが中心で、冷凍相場も強い事から高値安定で推移しています。10 月は盛漁期を過ぎて徐々に漁が減少する時期になります。引き続き長崎(壱岐、対馬)山口(下関、特牛)、島根方面からの入荷が中心となります。8 月は台風や月夜等の影響から生鮮の水揚げが不安定で冷凍の供給で補った為、各地の在庫はかなり減少しました。水揚げが期待出来そうにない事から入荷量は昨年同様少なめで相場も高かった昨年並で推移すると思われれます。

[10 月予想相場]ケンサキイカ

規格(約 4.0kg 入)	予想相場(円/ケース)
2 立( 8~14 入)	28,000~12,000
2 半(18~22 入)	20,000~10,000
3 立(24~28 入)	15,000~ 9,000

★スルメイカ★

現在のところ、鳥取(境港)、福井、石川(金沢)中心の水揚げとなっており、青森、岩手方面もようやく見えてきました。とはいえ、水揚げは依然少なめで推移しており、サイズは 25~30 入主体となっており、大阪は 30 入主体の荷動きとなっています。10 月に入りましたも福井、石川に加えて新潟、秋田、山形方面の日本海側がかなり少ない事から引き続き高値安定になるのではないかと予想されます。現在は青森、岩手方面の水揚げはそこそこあるものの、大阪へは 1 日遅れの入荷になる事からこの暑さでの鮮度劣化を危惧して集荷を見合わせている状況です。青森、岩手方面を中心に一部、北海道、日本海側(石川、新潟、秋田、山形)方面からも入荷が見込まれます。漁場によってサイズのばらつきはありますが、入荷の主体は 20~25 入になってくる見込みです。宮城方面のトロール漁が解禁し、バラ(水氷ボックス)での入荷も始まる見込みです。入荷量は総じて昨年より少なめと思われ、相場も昨年より更に強含みで推移すると思われれます。

[10 月予想相場]スルメイカ

種類	規格	予想相場(円/ケース)
釣物	5.0~4.5kg 20 入	8,000~6,000
	4.5~4.0kg 25 入	7,000~5,500
	4.0~3.0kg 30 入	7,000~5,000
トロール	4.0kg 水氷ボックス	3,600~2,800

★サバ★

【マサバ】

現在のところ、定置物は富山の 500g/尾サイズ中心、宮城の 800~500g/

尾サイズが、巻網物は九州(長崎、佐賀)、三重の 800g/尾～餌サイズ迄、順調な水揚げが続いています。鮮度は良好ですが全体に脂は薄い傾向にあります。10月に入りましても引き続き水揚げは続くと思われます。三陸(岩手、宮城)方面の定置物、千葉、和歌山方面の巻網物は見込み薄でずれ込む公算が強いと思われます。水揚げが昨年並で推移している事から、入荷量も昨年並もしくはやや少なめで推移するものと思われます。相場は先月と保合いと思われ、諸経費の高騰の影響もあり、スソ値がしっかりしてくるでしょう。

【ゴマサバ】

現在のところ九州(鹿児島、長崎)方面の巻網物が、500g/尾サイズ中心とやや小型ですが水揚げは安定しており、入荷の中心となっています。脂は今になって乗ってきました。少し見えていた高知、三重、静岡方面に関しては続かず、見込み薄のようです。10月に入りましても引き続き、九州方面からの巻網物の入荷が中心となります。水揚げが順調な事から入荷量は昨年並と思われ、相場は諸経費の高騰の影響もあり先月並で推移する見込みです。

[10月予想相場]サバ

種類	産地	漁法	規格	予想相場(円/ケース)
マサバ	九州・三重	巻網	5.0kg 8入	3,000～1,600
			5.0kg 10入	2,200～1,400
	宮城・富山	定置	4.8kg 8入	2,500～1,400
			4.8kg 10入	1,800～1,400
ゴマサバ	鹿児島・長崎	巻網	4.8kg 8入	1,400～1,200
			4.8kg 10入	1,400～1,100

★サンマ★

8月10日に全船出漁し、盆明けより水揚げが始まっています。漁場は昨年より近い為、入船もほぼ毎日あり、鮮度も上向いてきました。高水温の影響からか全体に痩せて脂の乗りはあまり良くありません。組成は 110g/尾以上が 20%、110g/尾以下が 80%となっています。相場は 130g/尾サイズ

2,500～2,000円/kg、100g/尾サイズ 1,100～900円/kgで推移しています。今の段階で判断は難しいですが、このまま漁は継続し、脂も加わり、サイズも大きくなって来る事を期待します。相場は、100g/尾サイズ中心、900円/kg前後を見込んでいます。

★イワシ★

現在のところ、九州(長崎、鹿児島)より、大中羽 5.0kg 水氷(80～70g/尾サイズ)の入荷が安定しており、1,800～1,500円/ケースで推移しています。100gUP/尾サイズ大羽は北海道方面で見られますが、餌喰いで腹が弱く、入荷はほとんど見込めない状況が続いています。中小羽は太平洋(千葉、静岡)が不安定で、愛知主体となっていますが、3.0kg(40～30g/尾サイズ) 1,200～900円/ケースと強含みで推移しています。宮城方面も水揚げは見られますがまだ小型な事から鮮魚出荷はこれからで今後期待したいところです。10月に入りましても大中羽は九州中心、中小羽は太平洋に愛知・鳥取が加わってくる見込みで中心は千葉、鳥取になると思われます。総じて入荷量は昨年並と思われ、相場は先月と保合いで推移すると思われます。

[10月予想相場]イワシ

種類	規格	予想相場(円/ケース)
大中羽	5.0kg(80g/尾前後)水氷	1,800～1,500
中小羽	3.0kg(60～50g/尾)	1,200～1,000

★アジ★

【平アジ】

(巻網物)

現在のところ、九州(長崎、佐賀)方面の小型巻網物、400～300g/尾サイズ、大型巻網物、300～250g/尾サイズの水揚げが増えてきており、安定しています。10月に入りまして九州(長崎、佐賀)の大型巻網物、小型巻網物の入荷は続く見込みですが、今より水揚げは減少して昨年並で推移すると思われます。入荷量は昨年よりやや少なめで相場は昨年並を見込んでいま



す。山陰(境港)、和歌山方面は1ヶ月程度ずれ込む見込みです。

(定置物)

京都、富山の定置物は500~400g/尾サイズの大型中心で推移しています。水揚げは順調ですが、他産地の定置物が少ない事から、入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も昨年並の高値安定で推移すると思われ

【丸アジ】

福岡、山口方面の小型巻網物が250~200g/尾サイズで脂は薄いですが順調な水揚げが続いています。10月に入りまして、引き続き、福岡、山口方面の小型巻網物の入荷が中心となります。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われ

【小アジ】

現在のところ静岡(沼津、伊東)方面で50g/尾前後のサイズの水揚げが少しずつ出始めました。相場は2.0kg800円/ケース中心で推移しています。10月に入りまして石川、富山方面の水揚げも始まり、静岡方面を中心に入荷が見込まれます。入荷量は昨年並で、相場は諸経費高騰から昨年より強含みで推移すると思われ

【豆アジ】

高知、三重方面を中心に、水揚げは増え始めました。関東の引き合いも強く2.0kg40~20g/尾サイズ800~600円/ケースで推移しています。10月に入りまして引き続き、高知、三重からの入荷が見込まれ、入荷量は昨年並、相場は諸経費の高騰から昨年よりやや強含みで推移すると思われ

[10月予想相場]アジ

種類	産地		規格	予想相場(円/kg)
平アジ	長崎・佐賀	巻網	400~300g/尾	1,300~ 500
			300~250g/尾	900~ 400
	京都・富山	定置物	500~400g/尾	2,400~ 800
丸アジ	福岡・山口	小型巻網	250~200g/尾	500~ 300
小アジ	静岡・石川・富山		2.0kg60~50g/尾	900~700円/ケース
豆アジ	高知・三重		2.0kg40~20g/尾	800~600円/ケース

★マグロ★

【生鮮物】

○脂物

生鮮の脂物の入荷は国産養殖本マグロ中心となり、鹿児島、大分、長崎、高知、三重、和歌山方面他からの入荷となります。各地3年魚(70~50kg/尾中心)の出荷となり、成育も順調で在池量も潤沢な事から順調な入荷が見込まれ、入荷量、相場共に先月並で推移すると思われ

○赤身

生鮮のキハダ(メバチの水揚げは少ない 関東需要、地元(宮城)需要)の国内物は宮崎、高知、和歌山の延縄物中心の入荷となります。気温が下がると共に品質は回復に向かいます。入荷量は例年並を見込んでおり、相場も昨年並を見込んでいます。輸入物の入荷は水揚げがありますが、身質や為替の問題から少量にとどまると思われ、インドネシア方面が中心になるでしょう。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

【冷凍物】

○脂物

冷凍の脂物は静岡水揚げのインドマグロが主体となります。水揚げは閑散期の為、在庫中心の販売となります。現在のところオーストラリアのシドニー沖が主漁場ですが、ニュージーランド、オーストラリア南方に移動していきます。(12月頃)入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われ

推移すると思われます。

#### ○赤身

冷凍のキハダ、メバチ共に静岡水揚げ、台湾・中国船籍物の入荷となります。現在のところ、太平洋の漁場の水揚げ状況は安定し、加えて大西洋の漁場の水揚げも順調で、入荷量は現状より増えてくると考えられます。在庫は大西洋物中心で満庫状態な事から水揚げができない程になっているものの、相場は下げ止まりになってきています。一方、製品価格も落ち着きを見せています。入荷量は昨年並を見込んでいますが品質の回復から相場は先月よりやや強含みで推移すると思われます。

## ☆☆塩 干☆☆

### ★塩数の子★

北米抱卵ニシン漁とカズノコ生産予想(単位=枠と漁獲・Sト、カズノコ・Mト)

漁場	漁法	2023年				2024年			
		枠	漁獲	卵率	ｶｽﾞ/ｺ	枠	漁獲	卵率	ｶｽﾞ/ｺ
サンフランシスコ	刺網	0	0	0.0%	0	0	0	0.0%	0
カナダ B C	刺網	2,304	2,704	14.0%	378	3,123	3,144	14.0%	440
	巻網	2,611	2,321	12.0%	279	3,159	3,150	12.0%	378
	小計	4,915	5,025	13.0%	657	6,282	6,294	13.0%	818
シカゴ	巻網	30,124	10,900	11.0%	1,200	81,246	13,000	12.0%	1,430
コディアック	巻網・刺網	8,650	4,050	10.0%	40	8,650	200	10.0%	20
ブリistol (トキヤック)	巻網	45,935	0			31,030	0		
	刺網	11,484	0			7,757	0		
	小計	57,419	0			38,787	0		
総合計			19,975		2,257		19,494		2,268

※ Sト：ショートトン Mト：メトリックトン

### 《2024年度 数の子及び抱卵ニシン漁獲概況》

【カナダ産】・3月漁獲のカナダ抱卵ニシンは昨年対比20%増の約6,000tとなりました。内容は、巻き網3,000t・刺し網3,000tと半々になっており、昨年は大サイズ中心のアソートでしたが、今年は比較的中サイズが多いのではとの予想です。価格の方は現地の生産コスト上昇や為替の影響もあり強含みと予想されます。

【米国シカゴ産】・4月の頭に漁獲は終了し昨年対比20%増の約13,000tと若干増になっております。若干増とは言っても昨年の越年在庫が相当数残っているので原料の数量自体には不安はありません。サイズは大型から小型まで入り混じっているとの情報です。価格に関しましては、昨年に引き続き現地最低保証価格が昨年並の価格で設定されてのスタートとなりましたが日本側の反発もあり、今年度の現地価格は昨年から2割程度低く

株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2024年10月号

見直されました。現地価格は下がったものの大幅な円安で為替が維持しているため国内相場は昨年並と予想されます。

【ブリistol】・大手パッカーのシルバーペイより最低保証価格が設定されましたが、日本側が求める価格との乖離が広がり、コスト面で折り合いがつかず操業見送りの予定となっております。

【北海道 前浜】・日本海沿岸の刺し網漁を主体としたニシン漁ですが、昨年以上の※7,000tにて推移しており、昨年に続き豊漁となっております。輸入原料のブリistolの操業見送りなど海外原料に不安定感があることから前浜物に各メーカーが殺到し、浜値は強含みの状況となっております。※2023年の日本海沿岸の漁獲量は約5,600t

### ★塩サンマ★

今年のサンマ漁は全船が8月10日に出漁したこともあり、昨年に比べると漁場での群れの気配も良く、サイズの的にも若干ながらも大きくなっております。しかしながら、今後この大きさが続くとは限らないとの予想です。相場は強含みで推移しております。

[10月予想相場] 塩サンマ

サイズ(尾/7.5kg)	予想相場(円/ケース)
65尾入	9,500 中心
70尾入	9,000 中心
75尾入	8,500 中心

### ★カツオのたたき★

状況の変化は無く、生食用冷凍カツオは南方漁場での1.8上の水揚げが減少し、2.5上がだぶつく状況が続いております。また、B-1（一本釣り船によるブライン凍結品）の漁業が南方の遠方漁場から、近海の東沖へと移動し小型中心の水揚げとなっております。製品相場については2.5上がやや弱含み傾向となっております。

【塩干1】



〔10月予想相場〕 カツオたたき

	規格	予想相場(円/kg)
カツオタタキ冷凍	B-1	1,600~1,450
	P-S	1,400~1,200

★塩サバ★

8月にノルウェーでの新漁が始まりましたが、為替の影響もあり日本着の原料価格は昨年よりも約2割高くなっています。近年は漁のスタート時より終盤にかけて相場が上がっているため、各商社共に日本向けは例年より早く買付けに動くことが予想されます。

〔10月予想相場〕 塩サバ

産地	サイズ(8kg/尾数)	予想相場(円/ケース)
ノルウェー (加工地・銚子)	16尾入	12,000 中心
	18尾入	10,000 中心
	20尾入	10,000 中心
国産原料 (加工地・銚子)	14尾入(品薄)	15,000 中心
	16尾入(品薄)	13,000 中心
	18尾入	11,000 中心
	20尾入	10,000 中心

★干しガレイ★

8月16日からのどくろの漁が始まっており、笹ガレイが混獲されて水揚げされている状況です。笹ガレイについては18尾が中心の小型の組成となっております。水カレイ・エテカレイの漁は9月1日に香住で解禁となりますが、各メーカー共にほぼ在庫が無い状況となっていることから、新物の製品価格は高値でのスタートになると予想されます。

〔10月予想相場〕 干しガレイ類

種類	サイズ	予想相場(円/箱)
笹ガレイ	2kg 10~18入(品薄)	6,500~5,000
水ガレイ	2kg 10~18入(品薄)	4,000~3,500
エテガレイ	2kg 10~18入(品薄)	3,500~3,000

★開物★

【真アジ】・・・国産原料の主要産地である長崎での水揚げが少ない状況が続く、生鮮向けが中心となっているため加工原料としての確保は難しく、尚且つ産地メーカー加工に優先されるため沼津などの加工地は原料確保に苦戦する状況となっております。韓国産原料の搬入もあるものの製品相場に影響は無く10月も状況に変化は無いと予想されます。

【サンマ】・・・今年は8月10日に全船が出漁しました。今は北海道だけでなく三陸での水揚げも始まっております。現在の漁場組成は昨年よりも良いものの、いつまで続くか予想がつかず、未だしばらくはヒネ物の原料からの生産となり相場は高値維持の状況です。

【カマス】・・・山陰沖の底引き網漁が盆明けには解禁になり、早ければ9月中旬には新物の商品案内が可能になると思われそうですが、山陰・九州(長崎)の水揚げ状況は共に悪く、相場は強含みで推移しております。

【真ホッケ】・・・北海道各地での水揚げは若干サイズが小さくなり300~200gが中心となっております。トロール漁が休漁期に入り9月以降に稚内の底引き網漁が始まる予定ですが水揚げ状況は良くないとの予想です。

〔10月予想相場〕 開物

品名	原料	サイズ(g/枚)	予想相場(円/枚)
真アジ開	長崎・韓国	200~80	350~100
真ホッケ開	北海道	350~130	300~190
カマス開	島根・長崎	250~80(品薄)	350~150
サンマ開	国内・台湾	110~80(品薄)	270~100

★しらす釜揚げ★

入荷の中心となる兵庫(淡路)以外は、高知・和歌山・愛知・静岡の各産地ともにまとまった水揚げにならず低調な入荷が続く相場をじわじわと上げています。各産地とも良品といえる商品のごく僅かでの現在のサイズについては大型~中型のものが中心となっております。今後始まる

秋漁の水揚げに期待したいところですが、水揚げ不足の状況が長期間に及んでいることから、相場は強含みとなっております

[10月予想相場] しらす釜揚げ

産地	規格	予想相場(円/kg)
徳島・兵庫・和歌山・愛知・静岡	1kg/箱・2kg/箱	2,500～1,500

### ★みりん干し★

【さんまみりん】・・国産さんまの原料在庫は品薄状況ですが千葉県産原料で継続出来ている状況です。8月10日の初漁から大型船も出漁しており昨年よりもまとまった数量が水揚げされておりますが、相場は強含みの状況です。現行の千葉県産原料から新物原料になった時に価格の見直しが必要になると予想されます。

【いわしみりん】・・状況は変わらず、原料となる千葉県産片ロイワシの確保が難しい状況ですが、各メーカー共に在庫をある程度持っていることから影響無く提供できている状況です。ただし、関連資材の価格上昇や工場内の人員不足等の影響により先々値上げとなる状況にあることに変わりはありません。

【さばみりん】・・北欧産原料の水揚げ状況は安定の兆しの為、出荷も回復しつつありますが、円安が続くなか為替の影響は大きく、製品相場は強含みが続くと予想されます。国産さばの原料状況に於いても、悪いながらもやや安定状況にあることから、製品出荷は継続できる状況になっております。

【ままかり・アジ味醂】・・ままかり・あじに於いてはタイ・ベトナムの水揚げが不安定との情報から、一部の製品に欠品が出るのではとの不安情報が出始めておりますが、当面の製品の荷動きに影響は無いと予想されます。為替の影響から、次回搬入の原料価格が値上りしており、製品価格も強含みの状況です。

【ししゃもみりん】・・円安からの原料価格の値上げが続き、諸経費の上昇からも製品価格は今後も強含みで推移するものの、顕著な変化は無いと予想されます。今年はアイスランドが禁漁の為、9月からはノルウェー産での小型サイズ中心の原料提供となり、作業効率下がるとの予想から製品相場は強含みとなる予想です。

[10月予想相場] みりん干し

魚種	産地	サイズ	予想相場(円/kg)
サンマ	千葉・台湾	2kg 50枚(品薄)	2,000～1,800
片ロイワシ	千葉	2kg 80枚	3,000～2,700
サバ	国産・欧州	各サイズ	1,900～1,700
アジ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,200～2,000
ままかり	タイ・ベトナム	各サイズ	2,100～1,700
シシャモ	ノルウェー・アイスランド	各サイズ	2,700～2,500

### ★丸干し★

ウルメ上乾については先月に続き各主要産地でのまとまった水揚げが無い状況となっております。九州(鹿児島・宮崎)で若干の水揚げがあるくらいで、四国(徳島・高知・愛媛)ではほぼ水揚げがない状況が続いています。現在の水揚げの少なさから今後の出漁を取りやめることも考えられ、より製品の供給が不足すると予想されます。資材や運賃・経費等の値上げの影響から製品相場も強含み状況となっております。今後の漁模様に期待がかかります。

[10月予想相場] 丸干し

種類・産地	規格	予想相場
ウルメ上乾 四国(徳島)・鹿児島	小(約9～10cm)	4,500～4,000円/kg
	中(約11～12cm)	4,000～3,700円/kg
ウルメ若干 山口・九州(大分・宮崎)	15～10尾	200～140円/本

### ★辛子明太子・塩助子★

製品価格は高値維持のまま推移しており、真子・上品の荷動きは悪く、安価な切子に需要が集中しております。メーカー在庫は少ない状況ながらも、換金のため一部のメーカーからスポット品が引き続き出てくる状況となっております。

[10月予想相場] 辛子明太子・助子

種類		予想相場(円/kg)
塩助子	真子・上品	3,000~2,000
辛子明太子	真子・上品	3,000~2,000
辛子明太子	並品	2,000~1,500

### ★いくら・筋子★

先月の案内と変化は無く、秋鮭の新物イクラの流通は9月中頃から、筋子は10月から、輸入マス卵は11月には製品化される予定で、それまでは北海道産秋鮭のイクラも輸入マス卵も昨年度の在庫からの販売となり、保管料などが上積みとなって相場は強含みとなっております。今年のマス漁の不漁予想情報と北海道秋鮭の不漁予想から新物相場はそれぞれ昨年度よりも高値となる予想です。高値が続いているため現在の在庫が新物の入荷前に消化されることは無く、在庫経費等の上積みと新物相場の影響から、年末に向けての在庫の価格も強含みになると予想されます。

[10月予想相場] いくら・筋子

種類		予想相場(円/kg)
国内産(秋子)	塩いくら	12,000~9,000
	味付けいくら	10,000~8,000
	筋子	在庫無し

### ★塩紅鮭・銀鮭★

ロシア産定置網紅鮭は東カムチャッカの水揚げが少ない結果に終わりましたが、西カムチャッカでの水揚げがここ7年で1番となり昨年比の約

101%となりましたが、アメリカは不漁に終わり昨年比の約65%にて終了し、サイズもダウンしております。アメリカ・ロシア国内での販売が好調なことにより原料相場は依然高値で推移しており、その為、加工原料として確保が出来ない状況から、製品相場も当初の価格よりかけ離れた相場となっております。

チリ産銀鮭については各社値下げ販売を続けてきましたが、アメリカのみならず欧州も高値で輸入し始めたことから日本への輸出減少を受け、相場は強含みで推移しております。

北海道秋鮭の昨年度の漁獲量は4,800トンでしたが、今年の漁獲量は昨年の75%の予想となっており、相場についても強含みの予想です。

[10月予想相場] 塩紅鮭

産地	サイズ(17.5kg)	予想相場(円/kg)
ロシア	6尾入	3,200~2,900
	7尾入	3,000~2,700
	8尾入	2,800~2,500
	9尾入	2,600~2,300
	10尾入	2,400~2,100

### ★ちりめん★

8月・9月と兵庫・徳島を中心に水揚げが増えてきましたが、他の産地の水揚げは少なく今後の水揚げに期待したいところです。昨年から続く不漁の影響を受け在庫が減少したことから良品については買いが強くなっていますが、並品については入荷状況を見極める動きから買いが鈍い状況となっております。今後しばらくは同様の動きが見られると予想され、良品については高止まりに並品については弱含みで推移するものと予想されます。

種類	産地	予想相場(円/kg)
上品	兵庫・徳島	4,000 中心
並品	兵庫・徳島	3,000 中心
B品	兵庫	2,000 中心



### ★おでん 2023年10月★

冬の鍋料理の定番「おでん」。最近ではレンジで温めて食べることが出来る個食おでんや地域に根付いた特色のある珍しいものも増えており、より手軽に自宅で食べることが出来るものが増えております。様々な具材の中の練り物に注目しますと、関西での売れ筋は「ちくわ」・「ごぼう天」・「ひら天」の3つが変わらない人気となっています。価格については、諸経費の値上げがあるものの、原料価格が下がったことにより昨年並みに落ち着いております。

### ★つみれ 2023年10月★

つみれは、いわし・あじの青魚や、すけそうだら・ほっけ等の白身魚をベースに団子状にして湯煎したものです。ノドグロやカニのように地方の特色のある魚介を加えたり、野菜等を入れ、味だけでなく健康にも気を使った商品も増えております。おでんや鍋商材に欠かせない「つみれ」ですが、最近では様々なアレンジレシピが出ており、和食だけでなく洋食としても楽しんで頂けます。

### ★担当者いちおし★

#### 株式会社 小野万「新商品」

【白神こだま酵母入り塩辛 80g・180g】

・大海原で育ったイカに白神山地の恵み、白神こだま酵母を合わせた自然味あふれた塩辛です。



内容量：80g

入り数：6×8

賞味期限：要冷蔵 D+24



内容量：180g

入り数：10×4

賞味期限：要冷蔵 D+24

## 【いかわさび】

柔らかいかかとワサビのさわやかな辛さが際立つ涼味あふれる逸品です。  
お茶漬けやお豆腐のトッピングにもお楽しみください



内容量：100 g (50 g × 2)  
入り数：6 × 8  
賞味期限：要冷蔵 D+14

## 株式会社ヤマカ食品（新商品）

### 【いかに】

国内で捌いた原料を使用しております。うにの他に味噌・もろみ等、いかの旨味を引き立てる具材を入れております



内容量：80 g  
入り数：12 × 4  
賞味期限：要冷蔵 D+6

### 【激辛いか塩辛】

刺激的な香りと辛さをまとったいか塩辛です。  
パスタや炒飯にも合います。

(辛味が苦手な方やお子様は食べるのを控えてください)



内容量：180 g  
入り数：10 × 4  
賞味期限：要冷蔵 D+19

### 【いかの黒造り】

イカのスミと、もろみ味噌がピッタリ合い、深い味わいを出しています。  
ぜひ、ご飯・日本酒と一緒に召し上がり下さい



内容量：80 g  
入り数：12 × 4  
賞味期限：要冷蔵 D+6

商品問合せ先：本社加工食品部1課 中村(06-6469-2083)まで

### 【いかわさ】

イカの旨味にわさび風味が良く合います。そのまま酒の肴などでお召し上がり頂く他に、ご飯の上にのせたり、お茶漬けの具としてもお召し上がり頂けます



内容量：80 g  
入り数：12×4  
賞味期限：要冷蔵 D+6

### 【いか肝和え】

新鮮なイカの肝と、もろみ味噌がピッタリ合い、深い味わいを出しています。ぜひ、ご飯・日本酒と一緒に召し上がり下さい



内容量：80 g  
入り数：12×4  
賞味期限：要冷蔵 D+6

### 【いか黄金】

心地よいイカの歯ごたえと、プチプチとした、ししゃも卵・数の子の食感をお楽しみください。味・見た目・食感ともに、お子様も楽しめるアイテムになります。



内容量：90 g  
入り数：12×4  
賞味期限：要冷蔵 D+6

### 【味付けとび卵】

プチプチと心地よい歯応えで弾け、噛みしめるとカツオダシの旨みが口の中に広がります。見た目も華やかですので、ホームパーティーなどでご使用ください



内容量：40 g  
入り数：12×4  
賞味期限：要冷蔵 D+7

商品問い合わせ先：本社加工食品部 3 課(06-6469-2085) 太田まで



## ☆☆冷 凍☆☆

### ★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・定塩製品市況は原料に引っ張られた形で強含みの傾向ではあるものの、8月も同様に原料価格の上昇幅には追いついておらず、原料高・製品安の展開が続きました。トリム製品市況も、大幅な搬入減からオファーは限定的ではあるものの、原料同様に為替の影響を受ける形で横這いの状況から若干の弱含みでの推移となりました。10月以降のトリム製品相場についても、原料同様に細心の注意が必要になります。

【養殖トラウト】・・トラウトドレスはチリ産・ノルウェー産共に高値が続いております。銀鮭トリム製品の搬入減の影響もあり、トリム製品トータルの搬入減が予測されることから、10月の原料・製品共に相場は若干の強含み推移となることが予想されます。

【紅鮭】・・現地価格は前期比 1.5 倍以上のオファーとなっており、国内相場との格差が大きく、交渉は長期化する予想となっております。この状況を受けて、国内の原料相場も強含み推移となっており、10月以降の製品についても繰り越し在庫の販売が終わり次第、大幅な値上げ展開となる予想です。

【10月予想相場】 鮭鱒 ※1ポンド:約 450g

魚種	サイズ(ドレス1尾あたり)	予想相場(円/kg)
紅鮭 (ロシア産・アメリカ産)	一級(2ポンド~4ポンド/尾)	1,500~1,400
	一級(4ポンド~6ポンド/尾)	1,850~1,750
	一級(6ポンド~9ポンド/尾)	在庫なし
トラウト(ノルウェー産)	(2ポンド~4ポンド/尾)	在庫なし
	(4ポンド~6ポンド/尾)	1,550~1,500
	(6ポンド~9ポンド/尾)	1,650~1,550
銀鮭(チリ産)	(2ポンド~4ポンド/尾)	1,350~1,250
	(4ポンド~6ポンド/尾)	1,400~1,300
	(6ポンド~9ポンド/尾)	1,350~1,250

### ★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・各産地共に水揚げが増えず高値維持の状況が続いております。ただ、為替が円安に振れたことと国内消化が不調のため国内相場は横ばいから若干弱含みで推移しております。搬入自体は少ないので大きな下げは無いと予想されます。

【養殖バナメイエビ】・・水揚げが本格的になってきておりますが、インド産は例年に比べて生産量が少ないため浜値は上がってきております。ただ円安に振れたためまとまって搬入あったインド産の小型サイズの相場はやや弱含みの状況です。16/20以上は在庫が少ないため相場は横ばい状況です。

【アルゼンチンアカエビ】・・L/1・L/2は豊漁だったため今後国内在庫は潤沢になると予想されます。L/3は不漁のため来年9月まで少ない状況です。

【10月予想相場】 冷凍エビ ※1ポンド:約 450g

種類	サイズ(1ポンドあたりの尾数)	予想相場(円/枚)
養殖BT (インド産他)	13/15(品薄)	7,000~6,600
	16/20(品薄)	6,600~6,200
	21/25(品薄)	6,400~6,000
	26/30(品薄)	5,800~5,400
	31/40(品薄)	5,400~5,000
養殖バナメイ (インド産他)	13/15(品薄)	5,800~5,400
	16/20(品薄)	4,800~4,600
	21/25	4,400~4,200
	26/30	4,200~4,000
	31/40	3,800~3,600
種類	サイズ(1kgあたりの尾数)	予想相場(円/kg)
アルゼンチン アカエビ	L1 (10/20)(品薄)	2,800 中心
	L2 (20/30)	2,200 中心
	L3 (30/40)	2,400 中心

★紋甲イカ★

紋甲イカに関しましては、モロッコ産は漁獲量が乏しく、原料・製品に関しては欠品が出始めているサイズも在り、製品相場は強含みにて推移しております。そのため、他産地の製品の引き合いが強くなりつつあり、大型サイズは品薄になりつつあります。

[10月予想相場] 紋甲イカ (モロッコ)

種類	荷姿	サイズ(g/枚)	相場(円/kg)
スキンレス 紋甲イカ	10kg/ケース	1kgUP	4,600 中心
	5kg/ケース×2	700~1,000g	4,600 中心
		500~ 700g(品薄)	4,600 中心
		400~ 500g	在庫無し
		300~ 400g	在庫無し

[10月予想相場] 紋甲イカ (タイ・ベトナム)

種類	荷姿	サイズ(枚)	相場(円/kg)
スキンレス 紋甲イカ	5kg/ケース×2	1/2 サイズ(品薄)	3,800 中心
		3/4 サイズ	3,800 中心
		5/6 サイズ	3,800 中心

[10月予想相場] 紋甲イカ ラウンド (モロッコ)

種類	荷姿	規格	相場(円/kg)
紋甲イカ ラウンド	20 kg/ケース	M-2	在庫無し
		M-3	在庫無し
		M-4(品薄)	1,800 中心
		M-5(品薄)	1,800 中心
		M-6(品薄)	1,800 中心

★ヤリイカ★

生の搬入が大幅に減少の中、冷凍の引き合いが強い状況です。相場も高値で推移しております。小型サイズは少し搬入があり、欠品は回避で来ておりますが、大型サイズにつきましては欠品状況が続いております。

[10月予想相場] ヤリイカ

種類	原産地	荷姿	サイズ(尾/5kg)	相場(円/kg)
ヤリイカ (ケンサキ)	長崎県 山口県	5kg/ケース ×2	10/12 尾	在庫無し
			13/15 尾	在庫無し
			16/20 尾(品薄)	2,900 中心
			21/25 尾(品薄)	2,800 中心
			26/30 尾(品薄)	2,600 中心
種類	原産地	荷姿	サイズ(/枚)	相場(円/kg)
フィーレ	タイ フィリピン	10kg/ケース	200~300g	4,300 中心
			150~200g	4,300 中心

★ロールイカ★

ムラサキイカに関しましては、豊漁だったこともあり単価は100円/kg~50円/kg程度下がる見込みです。アカイカに関しましては引き続き不漁が続いており、アカイカ製品の相場はさらに上昇すると予想されます。

[10月予想相場] ロールイカ

種類	原料産地地	荷姿	サイズ(5kg)	相場(円/kg)
ムラサキイカ	北海道・青森沖太平洋	5kg×2	8 尾	1,400 中心
	中国	5kg×2	10 尾	1,350 中心
アカイカ	中国	5kg×2	36 尾	880 中心
			45 尾	880 中心

### ★スルメイカ・マツイカ★

スルメイカ漁は引き続き不漁が続いており、ラウンドの船凍イカに関しましても品薄で高値維持の状況です。その影響で船凍より安価で生食可能な陸凍スルメイカに需要が集中しております。ツボ抜き製品に関しましては、スルメイカ・マツイカ共に変動はありません。

[10月予想相場] スルメイカ・マツイカ

種類	原産地	サイズ(8kg/箱)	相場(円/ケース)
陸凍スルメ	石川県	23/25 尾/8kg(品薄)	23,000 中心
	青森県	26/30 尾/8kg(品薄)	22,000 中心
	兵庫県	31/35 尾/8kg(品薄)	18,000 中心
	他	36/40 尾/8kg(品薄)	17,000 中心
種類	原産地	サイズ(10kg/箱)	相場(円/ケース)
陸凍スルメ	青森県	25/30 尾/10kg	20,000 中心
		30/40 尾/10kg	20,000 中心
種類	原産地	サイズ(7.5kg単箱)	相場(円/ケース)
ツボ抜きスルメ	中国	40 尾/7.5kg以下	在庫無し
		50 尾/7.5kg以上	在庫無し
ツボ抜きマツイカ	中国	40 尾/7.5kg以下	10,500 中心
		50 尾/7.5kg以上	9,500 中心

### ★原料タコ★

モロッコ・モーリタニア共に夏物の高騰・数量減の影響が徐々に表面化し始めています。また、年末商戦に向けての原料手当ても必要な状況の中、各加工メーカーでは高値原料の買付に急ぐ動きも出てきました。製品価格の値上げから消化量も大きく落ち込んでいくと予想されるなかで、国産真蛸や他産地原料での製品販売が増えると予想されます。

### ★その他凍魚★

少し円高にはなりましたが依然として円安が継続しており、状況に大きな変化は無いものの、中国国内の消化が思ったほど良くない状況が続いている様子で、原料相場はやや落ち着きを見せてきております。他の南方凍魚に関しては、漁獲状況・搬入状況共に悪い状況が続いております。またニュージーランド船は継続してイカを追い続けていることから、シルバー・アジ・ホキなどメイン商品の現地相場は上がり続けており、それに合わせて製品相場も値上げが予想されます。

[10月予想相場] 南方凍魚

魚種	予想相場(円/kg)
サワラフィーレ	1,500~1,300
サゴシフィーレ	1,100~1,000
メルルーサフィーレ(アルゼンチン産)	1,050~ 950

### ★カラスガレイ★

原料高・製品安の状況が続くなか、国内の原料在庫の品薄から値上げが急激に進み始めています。少し円高にはなりましたが、ドル価は更に上がり続けており、漁獲状況も非常に悪い中、中国の買付によって日本が買えない状況が続いております。中国がどこまで買い続けるか注視しながらになります。新物の搬入量はかなり少なく国内の在庫状況も非常に悪いため、早期の在庫確保が必要な状況です。

[10月予想相場] カラスガレイ

サイズ(kg/1尾あたり)	予想相場(円/kg)
0.5/1.0 (品薄)	1,200~1,150
1.0/2.0 (品薄)	1,250~1,150



## ★赤魚★

大西洋新物原料の流通が始まっていますが、ドル価に於いては当初よりは少し落ち着いたものの、為替の影響でかなりのコスト高になっております。また、欧州・中国からの引き合いが強く、日本側の買付量は大きく落ち込む様相を呈しております。量販店向けのセンターカットや IQF も引き合いが強く、欠品サイズが出てきています。DAP 原料に関しても大西洋赤魚の影響を受け、引き合いが強くなってきており、原料の値決めも昨季と余り変わらなかったことから強含み傾向になってしまっています。製品相場に於いても今以上の強含み傾向になると予想されます。

### [10月予想相場] 赤魚(大西洋)

規格(1尾あたり)	荷姿	予想相場(円/kg)
700gUP(品薄)	7kgx3	780 中心
500g~700g(品薄)	7kgx3	730 中心

## ★ズワイガニ★

ロシア産の現地ドル価は \$21.5/kg と先月より \$1.0/kg ダウンしました。為替が不安定と言うこともあり、各インポーターも纏まった買付をしている様子はありません。これから始まる秋漁の価格動向と為替に注意しながらの買付になると予想されます。切りガニ商品は量販店の商談がほぼ終わり、本生産に取り掛かるメーカーが増えてきております。工員不足による1日の加工キャパの縮小により生産が例年よりも早めの加工となっております。

### [10月予想相場] 生ズワイガニ

サイズ	ロシア産生ズワイ(円/kg)	カナダ産ボイルズワイ(円/kg)
5L	5,500 中心	在庫無し
4L	5,300 中心	在庫無し
3L	5,000 中心	在庫無し
2L	4,800 中心	4,500~4,300
L	4,200 中心	3,500~3,300

## ★タラバガニ★

新漁開始はロシア・バレンツ産共に 9 月以降の予定です。日本国内はロシア産が品薄で、バレンツ産の大型サイズを中心に販売される見込みです。量販店向けの商談も進んでいますが、価格が高いこともあり反応は全体的に鈍い状況です。

### [10月予想相場] 生タラバガニ

サイズ	アメリカ産(円/kg)	ロシア産(円/kg)
6L	未定	在庫無し
5L	未定	8,500 中心 (品薄)
4L	未定	7,500 中心 (品薄)

## ★ボイルホタテ★

内販を中心に販売は好調をキープしております。派生の少ない 2L サイズと小型サイズの 3S は早くも品薄気味です。稚貝の育成状況が良くないとの情報も出ており、来年度の相場は強含みとなる予想です。

### [10月予想相場] ボイルホタテ

サイズ(粒数/kg)	国内産相場(円/kg)	
2L	16/20	1,500 中心
L	21/25	1,400 中心
M	26/30	1,350 中心
S	31/35	1,300 中心
2S	36/40	1,200 中心
3S	41/50	1,200 中心

## ★ホタテ貝柱★

海外の引き合いが非常に強く、追従するように内販の引き合いも増えております。輸出は為替の影響を不安視する声もありましたが、秋口に向けむしろ引き合い増となっており、相場は強含みです。

[10月予想相場] ホタテ柱

サイズ		予想相場(円/kg)
L	21/25	6,000 中心
M	26/30	5,500 中心
S	31/35	4,500 中心
2S	36/40	3,800 中心
3S	41/50	3,600 中心
4S	51/60	3,400 中心
5S	60/80	3,300 中心

★鰻蒲焼★

【国産】・・鹿児島大隅組合の 2024 年度のシラスの新仔相場はまだ出ておりませんが、現在の 2023 年度シラス価格の 4P4700 円程度で落ち着くのか、又はそれより高くなるのかが非常に注目されています。養鰻コストの大幅な上昇、池入れ数量自体が多くないことから、現在高値で流通している中国産の輸入活鰻が下がる事のない限り国産活鰻の大幅な値下げは無いと予想されます。11 月～12 月の早期にシラスが大量に採れない限り来期も高値の状況が続くと予想されます。

[10月予想相場] 国産活鰻相場

産地	サイズ(尾/kg)	予想相場(円/kg)
愛知	3P	4,300 中心
	4P	5,300 中心
	5P	5,500 中心
鹿児島	3P	3,800 中心
	4P	4,500 中心
	5P	4,700 中心

【中国産】・・ジャポニカ種の高騰に伴い国内業者の買い付けが難しい状況が続いております。日本向け活鰻輸出価格は国産活鰻より高くなっており、これに伴いロストラータ種の原料相場も値上がりし先行きが不透明になっております。為替は円高に振れていますが、今後の原料も少ないことを考慮すると需要期が終わっても大きな下げは考えにくい状況です。

[10月予想相場] 中国産鰻蒲焼(ジャポニカ種・ロストラータ種)

規格(尾数/10kg)	予想相場(円/kg)
25 尾	3,000～2,400
30 尾	3,350～2,550
35 尾	3,750～2,800
40 尾	3,950～3,050
45 尾	4,300～3,250
50 尾	4,500～3,450
60 尾	4,800～3,600