

# STRATEGY

## 商品情報

### 2026年7月号

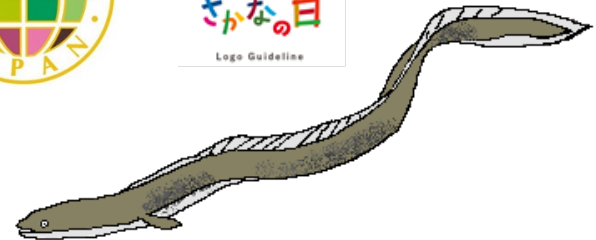
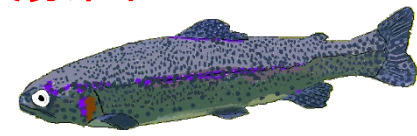
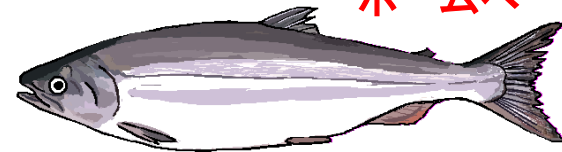
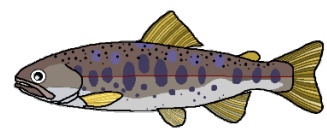
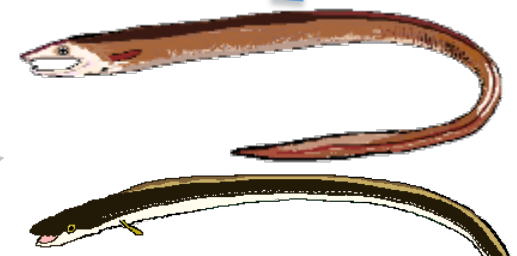
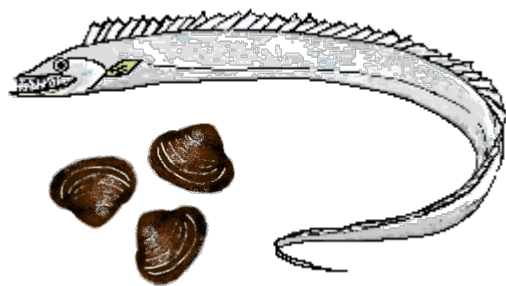
株式会社うおいち (OUGグループ)

販促営業広報課 発行

URL : <https://www.uoichi.co.jp/>

〒553-8555  
大阪市福島区野田1丁目1-86 大阪市中央卸売市場内  
TEL 06-6469-2051 FAX 06-6469-2169  
E-mail: kouhou@uoichi.co.jp

ホームページ会員募集中!



# 2026年7月カレンダー

※()は毎月の記念日を示しています。

1日	水	大潮	市場休場日 国民安全の日
2日	木	中潮	半夏生 タコの日 うどんの日
3日	金	中潮	七味の日 ソフトクリームの日 (~7日 さかなの日)
4日	土	中潮	米国独立記念日 恩納もずくの日
5日	日	小潮	アナゴの日
6日	月	小潮	ナンの日
7日	火	小潮	小暑 七夕 笹かま・笹寿司・そうめんの日
8日	水	長潮	市場休場日 中国茶の日 生パスタの日
9日	木	若潮	
10日	金	中潮	納豆の日
11日	土	中潮	ラーメンの日 (イカの日)
12日	日	中潮	
13日	月	大潮	7月盆迎え火
14日	火	大潮	熊野那智の扇祭り 博多祇園山笠 (新月☾)
15日	水	大潮	市場休場日 7月盆 中元
16日	木	大潮	7月盆送り火 藪入り 京都祇園祭宵山
17日	金	大潮	京都祇園祭(前祭) 山鉾巡行 小倉祇園太鼓
18日	土	中潮	
19日	日	中潮	(食育の日)
20日	月	中潮	海の日 土用入り ハンバーガーの日
21日	火	小潮	烏骨鶏の日
22日	水	小潮	市場休場日 ナッツの日 スープカレーの日
23日	木	小潮	大暑 京都祇園祭(後祭) 宵山 天ぷらの日
24日	金	長潮	京都祇園祭(後祭) 山鉾巡行
25日	土	若潮	大阪天満宮天神祭 かき氷の日 うま味調味料の日
26日	日	中潮	土用の丑
27日	月	中潮	スイカの日
28日	火	中潮	菜っ葉の日
29日	水	大潮	市場休場日 白だしの日 福神漬けの日 (満月☽)
30日	木	大潮	生サーモンの日
31日	金	大潮	

## 文月(ふみづき)



関西は6月9日に梅雨入りとなりました。梅雨期間中は前線の活動も活発となり、大雨に注意が必要になるでしょう。気温は平年よりかなり高くなり、蒸し暑くなる日々が続きます日差しが強い日もありますので、熱中症には十分に注意をしてください。



今月は2日が半夏生です。半夏生は、夏至から数えて11日目になります。「半夏生」の日までに田植えを終わらないといけなされ、関西では田植えを終えた農民たちが、田の神に稲が丈夫に育つように祈り、稲の根がタコの足のように八方に伸びて丈夫に育つように願ってタコを食べたそうです。タコには疲労回復に良いとされるタウリンが豊富なので、田植えで疲れた身体を癒すには最適な食べ物だとも言えます。また香川県ではうどんを、福井県では焼き鯖を食べるそうで各地で食べるものが異なるようです。

26日は「土用の丑の日」です。土用の丑と言えば「うなぎ」ですが、うなぎには免疫力を高めるビタミンA・糖質をエネルギーに変えて疲労回復を助けるビタミンB1などが豊富に含まれておりスタミナ食としての栄養的な根拠は十分です。



うなぎの他には、疲労物質の分解を助ける成分(ペプチド)や貧血予防に欠かせない鉄分・ビタミン12を含むカツオ、胃腸にやさしい良質なタンパク質に加え、血流を改善して持久力向上をサポートするEPAや、疲労回復を助けるビタミン類が豊富なアジやイワシ、良質なタンパク質・ビタミンA・B群に豊富なカルシウムを含む栄養価の高いハモは夏バテ防止・疲労回復だけではなく美肌効果も期待できる魚です。



暑い季節だからと言って冷たい物を食べがちですが、生姜やミョウガ、ネギ、大葉などの薬味を添えることで、胃液の分泌を促して食欲増進と消化吸収のサポートをしてくれます。バランスの良い食事で夏を乗り切ってください。



## 鮮魚取扱量指数(本場取扱2025年6月～2025年8月) うおいち大阪本場の資料を基に作成しています。

7月の取扱量の多い順にならんでいます。

鮮魚	6月	7月	8月
養殖マダイ	100	106	120
マアジ	100	81	48
カツオ	100	121	93
マサバ	100	83	54
マイワシ	100	105	80
ハマチ	100	168	301
マルアジ	100	128	65
ゴマサバ	100	156	163
サワラ	100	120	77
天然ブリ	100	68	54
スルメイカ	100	71	107
活マダイ	100	128	150
養殖アトランサーモン	100	82	104
活ハモ	100	127	128
カンパチ	100	90	106
イサギ	100	66	17
ヒイカ	100	397	58
ハモ	100	139	117
養殖銀鮭	100	68	69
養殖ブリ	100	103	105
養殖ヒラメ	100	113	86

鮮魚	6月	7月	8月
ブリフィーレ	100	99	126
タラスキンレス	100	71	46
養殖アトランサーモンF	100	85	116
タチウオ	100	129	98
ヒラメ	100	74	9
キンメダイ	100	81	70
ヤリイカ	100	133	222
コアジ	100	64	81
ヒラス	100	84	56
養殖ハマチ	100	103	119
解凍サンマ	100	136	148
シマアジ	100	101	106
ヨコワ	100	53	45
エテガレイ	100	69	60
養殖アワビ	100	105	168
マダイ	100	81	81
タコ	100	122	83
サゴシ	100	61	8
養殖トラウト	100	132	105
コシナガマグロ	100	169	484
レンコダイ	100	91	190

特殊物	6月	7月	8月
ハマグリ	100	94	95
シジミ	100	166	121
養殖ウナギ	100	211	91
養殖アユ	100	136	154
パイガイ	100	115	49
ボイルワカメ	100	98	89
サザエ	100	105	128
アサリ	100	73	28
ホタテ柱	100	80	78
岩ガキ	100	211	242

太物	6月	7月	8月
養殖クロマグロ	100	102	118
クロマグロ	100	47	11
冷凍キハダ	100	81	96
キハダ	100	104	122
インドマグロ	100	295	293
冷凍メバチ	100	100	128
冷凍養殖クロマグロ	100	85	108
冷凍インドマグロ	100	97	127
冷凍クロマグロ	100	141	141



## 目次

1. カレンダーとお魚暦
2. 鮮魚指数
3. メーカー・行政様の販促コーナー
4. 「鮮魚」「塩干」「冷凍」の商品情報

※うおいち大阪本場のデータを基にしています

## 登録方法

うおいちHPにアクセス  
↓  
会員様ページにて  
**無料メールマガジンに登録**  
↓  
商品情報ページ



年間**2万アクセス**以上

## 詳細

- ◆ 月刊発行 月初めに更新
- ◆ 完全無料・会員型データサービス
- ◆ 会員様数 約2,000人
- ◆ 閲覧者様

外食・中食・小売業・メーカー・商社・  
学校・仲卸・漁連・生産者様など

現場の生の声を取材！

創業78年 西日本最大の大阪市中央卸売市場

株式会社うおいち 地球にやさしく、身体にやさしく、心にやさしく

## 情報のご紹介・ご活用方法

- ✓ 一月先の情報を得れる
- ✓ 相場・入荷
  - 例) 相場・入荷から代替品や商品の原価調整の提案が出来ます。  
サンマ 今期は漁場が遠く、ピークも10~11月にずれ込み販売に苦戦。  
タラ 今年の水揚げが好調で価格も取扱いやすい。
- ✓ 旬・食べ方・販促方法
  - 例) 季節に合わせたレシピ提案・関連商品が分かります。  
3月8日はサバの日 ~サバのアラビアータ風煮~
- ✓ 川下から川上までの状況
- ✓ 現状から予測
  - 例) 現場という視点で、今後の漁獲量や売れ行き予測をしています。
- ✓ 商品の展開・陳列方法
- ✓ 会議・商談の資料として活用



〈問い合わせ〉  
担当者 うおいち 販促営業広報課  
TEL: 06-6469-2051  
Mail: [kouhou@uoichi.co.jp](mailto:kouhou@uoichi.co.jp)



# 販促コーナー 参加者募集



## あなたも情報発信してみませんか！

### メリット

- ✓ さまざまな層の閲覧者(取引先)を獲得できる
- ✓ 購買行動を促しやすい
- ✓ 新しいマーケティングの場を取得できる

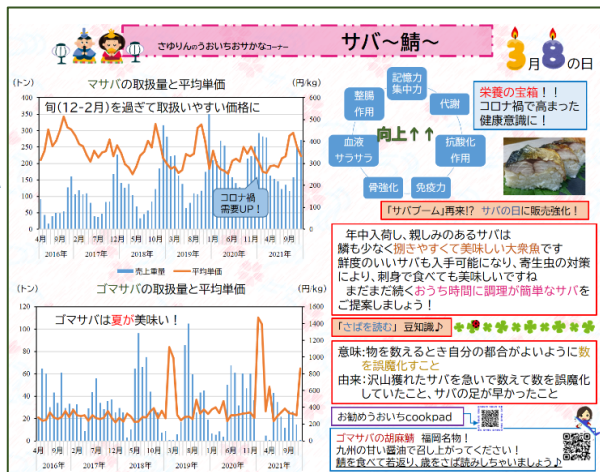
多くの企業・行政様とコラボ中！

### 記事の参考例

- ✓ 今季お勧めしたい商品・新商品紹介  
例)商品・規格・末端売価など商品の紹介のみでもOK！
- ✓ 商品と絡めたレシピ提案
- ✓ 今季の自社の方向性
- ✓ 考え方・展開事業・取り組み  
例)SDGs・環境・認証ラベルなど
- ✓ ご当地・国産国消

### 資料イメージ

### 旬の魚介類紹介



グラフを用いる

豆知識

関連HP

### 詳細

- 費用 無料
- 規格 A4横
- 資料数 1-3枚まで
- 回数 一月から毎月(1.2月合併号)
- 必要情報 企業・団体名
- 必要内容 水産物関連・掲載月関連

情報共有の場を  
広めましょう！

### 掲載までの流れ

- ↓ 担当者(宮崎)までご連絡下さい
- ↓ 掲載内容の要相談
- ↓ 締め切り 月末25日
- ↓ 翌月に掲載



創業78年 西日本最大の大阪市中央卸売市場

株式会社うおいち 地球にやさしく、身体にやさしく、心にやさしく

〈問い合わせ〉  
 担当者 うおいち 販促営業広報課  
 TEL: 06-6469-2051  
 Mail: [kouhou@uoichi.co.jp](mailto:kouhou@uoichi.co.jp)



うなぎの蒲焼茶碗蒸し

土用の時期に産み落とした卵を

「土用卵」と言い

「うなぎ」と一緒に

茶碗蒸しにして

おいしくいただきます。

◎本商品は、「業務用地鶏昆布白だしと同じ味わい」で、お店のプロが使ってる味わいです。



卵がさらにおいしく

白だし

地鶏昆布で

プロが使っている味®



うなぎ一尾で

豪華メニュー!

旬を楽しむ!

炊き込みご飯

「八方だし」で  
検索! ↓





**mizkan**  
 やがて、いのちに変わるもの。



6種の国産具材使用



うなぎ1尾で  
 家族満足

ふわふわ卵の

うなぎちらし



7月2日は「半夏生」

# たこを食べてスタミナアップ！

kewpie

展開期間

7月

展開売場

エンド

精肉

日配

青果

鮮魚

定番

## 企画主旨

2025年の半夏生は7月2日。この時期はたこの喫食機会が大きく高まる時期ですが、多くの主婦がたこメニューにマンネリを感じています。そこで、半夏生には「洋風サラダ」を提案します。バジルソースやタルタルを活用したかんたんメニューで、たこメニューのレパートリー拡大にも一役買います。

## 御社メリット

- 幅広いたこのアレンジメニューで、「半夏生」企画の活性化に貢献します。
- 手軽に調理できるメニューの提案で、幅広い年代に訴求することが可能です。

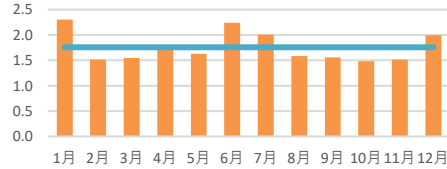
## お客様メリット

- マンネリ化しがちな「たこ」メニューのレパートリーが広がります。
- 催事食を通じて、家庭内で食育を行うことができます。

## 提案背景

### ■たこの食卓出現頻度 指数

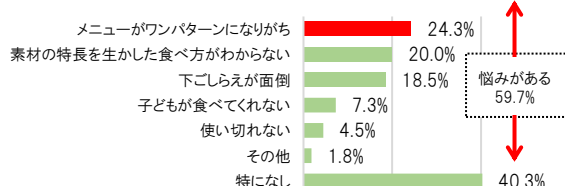
たこは通年で食べられていますが、半夏生の時期に需要が高まります。



出典：食MAP 2025年1月～2025年12月  
資料：キューピー㈱が「食MAP」を利用して算出

### ■「たこ」に関する悩み

主婦の半数以上が悩みをもっており、そのうち最も多い項目が「メニューのマンネリ化」となっています



出典：自社調査(2024年9月) n=400 20～60代主婦 複数回答

## コンビニエンスストアヒットメニューが一般家庭でも再現されております。



コンビニエンスストアで人気のメニューを公式Xで発信したところ、いいね！が通常の10倍以上になりました。

6 962 4.8K 1.8K

※キューピー公式/Xより

## 提案メニュー



たこきゅうりのキムマヨソースがけ



キューピー ハーフ



キューピー 野菜がうまい！  
ねぎ塩ガーリックだれ 鶏がらだし仕立て



きゅうりとたこのねぎ塩ガーリックだれ

## POPイメージ



たこきゅうりのキムマヨソースがけ



たこきゅうりのキムマヨソースがけ



・ kewpie 

おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

旬の「やさしい」と「さかな」を  
つけた

やさかな

レシピ



たこときゅうりの  
キムマヨソースがけ





kewpie 

おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

旬の「やさしい」と「さかな」を  
つけた

# やさかな



きゅうりとたこの

ねぎ塩

ガーリックだれ





## おすすめポイント

みんな大好き！うなぎの定番料理です。

## 蒲焼のたれ

しょうゆ、みりん、水飴などをほどよくブレンドした、スタンダードな蒲焼のたれです。ほどよいとろみで、てりとつやのある蒲焼に仕上がります。



## 材料(3~4人分)

うなぎ(素焼き)	1尾
ご飯	230g前後
蒲焼のたれ	20g
蒲焼のたれ	大さじ1

## 作り方

1. うなぎをボールなどに入れ、蒲焼きのたれを入れます。
2. よくもんで、調味液がしみ込んだ後(冷蔵庫で2時間ほど漬け込みます)皮目から焼きます。
3. どんぶりにご飯をよそって蒲焼のたれを大さじ1をかけ、うなぎをのせてできあがりです。

♪には  
そうめんを入れて  
はもにゅうめん！



## おすすめポイント

- 旬のはもを風味豊かなおだしにくぐらせていただく夏の鍋！
- はもの繊細な味わいを生かす上品な味わいです。

## 京風割烹白だし 400mlPET

- ① 京都の料亭でも使われる「まぐろ節」を使用し、上品でまろやかな味わいに仕上げた白だしつゆです。
- ② 「だしを生かす」「色を抑えた」2種類の淡口醤油を使用。
- ③ 薄めるだけで煮物・吸い物・だし巻き玉子等、だし風味のきいた淡色料理がこれ一本で簡単に作れます。



## 材料(2人分)

はも … 200g  
白菜、白ねぎ、にんじん、しいたけ、  
えのきだけ、豆腐 等 … 適量

京風割烹 白だし … 120ml  
水 … 1200ml

## 作り方

- 1) はも身は幅2cmほどに切る。白菜、白ねぎ、にんじんは食べやすい大きさに切る。しいたけとえのきだけは石づきを切り、しいたけはかさに切れ目を入れ、えのきだけは小房に分ける。豆腐は食べやすい大きさに切る。
- 2) 鍋に京風割烹白だしと水を入れ、沸騰したら具材をくぐらせる。

※はもの頭や骨があればグリルで焼き目をつけ、2)で一緒に入れるとより一層、深いだし味になります。だしをとったら頭や骨は取り除いてください。

# marukome

## 鰯のなめろう

材料 (2人分)

具材

- ・アジ(刺身用)
- ・大葉
- ・すだち
- ・焼きのり

分量

70g

2枚

1/2個

1枚



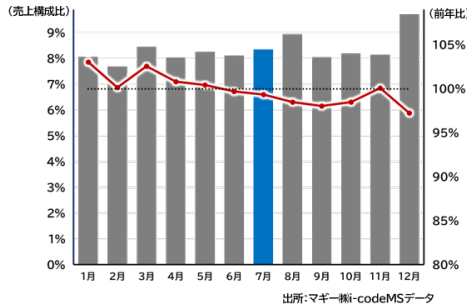
### 作り方

- ①アジは3枚におろし小骨、皮をとり粗みじん切りにする。
- ② ①を「賛否両論さしみ味噌」であえる。
- ③器に大葉をしいて②を盛りつけ、すだち、食べやすく切ったのりを添える。

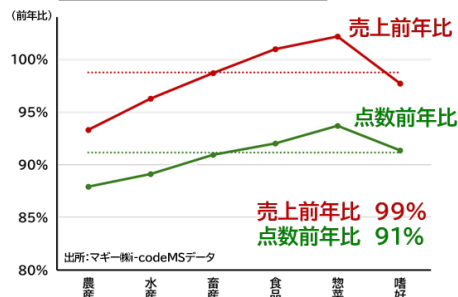


## スーパーマーケット:2025年7月の振り返り(売上・点数)

年間売上構成比



カテゴリー別前年比



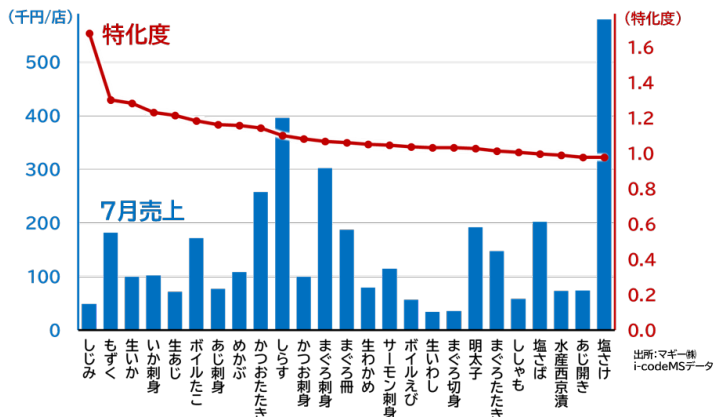
### 鮮魚カテゴリー

鮮魚 上位10カテゴリー	売上前年比	点数前年比
塩さけ	103%	90%
刺身盛合せ	101%	101%
しらす	90%	88%
まぐろ刺身	125%	119%
かつおたたき	106%	105%
塩さば	109%	103%
明太子	104%	102%
まぐろ冊	124%	119%
もずく	108%	105%
ポイルたこ	91%	90%

上位カテゴリーは売上点数共に好調  
特にまぐろは大きく前年越え

## スーパーマーケット:7月特化品目 (2025年店舗あたり売上と特化度)

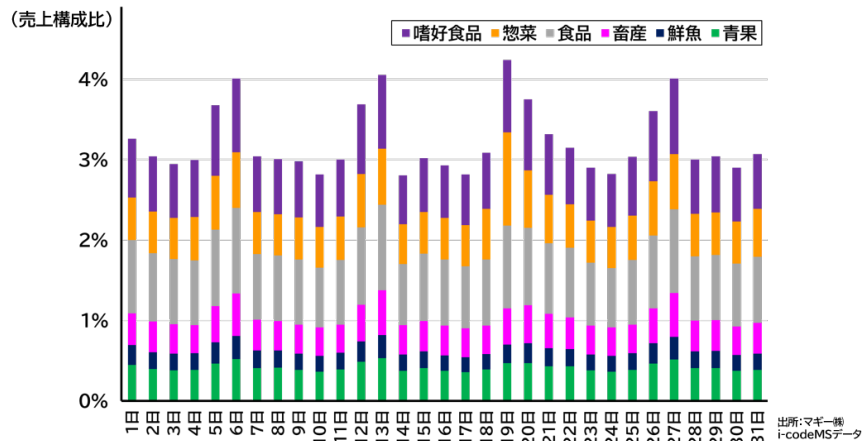
鮮魚 7月 特化品目上位25カテゴリー



半夏生需要も絡みポイルたこが伸長。さらに、まぐろやサーモンなどの「刺身」の特化も確認。  
単品訴求に留まらず、刺身カテゴリー全体として、厚みのある売場づくりが求められる。

## 7月情報(その他)

7月日別売上構成比 (2025年実績値)



土用丑の19日は2025年年間で9番目に売上が高かった。特に惣菜は年間で3番目に売上が高い日に。(本データは鰻蒲焼類は惣菜に分類)

## 【鮮魚】 半夏生に「タコ」を広げる

### 生活者アンケート

#### Question

Q 半夏生にタコを食べる習慣があることを知っていますか

はい 20%

いいえ 80%

※N=400名。スーパーマーケットの客層に合わせて割付  
出所：(株)クロス・マーケティング(QIQUIMO)を利用し、日本食研にて調査

Answer

アンケートより 生活者思考を細解く

半夏生はまだ消費者認知が低い



**半夏生=タコを食べる日と  
売場から認知度を高めていきましょう**

### 生活者アンケート

#### Question

Q ご家庭で食べたいタコ料理を教えてください。

1位 タコ焼き 67%

2位 刺身 59%

3位 タコときゅうりの酢の物 54%

※N=400名。スーパーマーケットの客層に合わせて割付  
出所：(株)クロス・マーケティング(QIQUIMO)を利用し、日本食研にて調査

Answer

アンケートより 生活者思考を細解く

タコは様々な食べ方で食べられる傾向がある



**売場からのメニュー提案で  
トライアル購入を狙う**

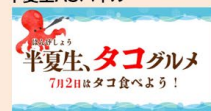


口販促物を使用し「半夏生=タコ」認知度UPを図り、購入に繋げる

口SKUを増やし、イベント感・食卓に合わせたメニューを売場から訴求

#### 販促物一覧

##### 半夏生A3パネル



##### 半夏生レールPOP



##### 半夏生紹介パネル



##### 海鮮カルパッチョPOP



##### 炊き込みごはんPOP

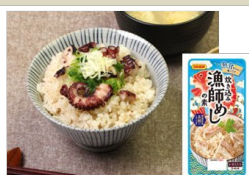


#### 小売商品紹介



タコのカルパッチョ

カルパッチョソース  
25g×3R  
包装形態：12ヶ×6  
標準小売価格：200円(本体)



たこの炊き込みごはん

炊き込み漁師めしの素  
120g  
包装形態：12ヶ×6  
標準小売価格：200円(本体)

## 深掘り 世代別での人気上位メニューを調査

#### 若年・子育て層(20代~40代)

1位 タコ焼き(67%)

2位 唐揚げ(47%)

3位 タコ飯(36%)

#### タコのから揚げST



魚のから揚げの素 16g

包装形態：50ヶ×10  
賞味期限：360日

#### ミドル層(50代~60代)

1位 刺身(67%)

2位 カルパッチョ(47%)

3位 アヒージョ(21%)

#### タコのカルパッチョ



オリーブカルパッチョ  
ソース 550g

包装形態：50ヶ×10  
賞味期限：360日

#### シニア層(70代以上)

1位 刺身(66%)

2位 酢の物(60%)

#### タコキムチ



コク旨キムチの素の素1kg

包装形態：1本×12  
賞味期限：240日

#### タコときゅうりの酢の物



食研青じそノンオイル  
ドレッシング  
チルド 1L

包装形態：1本×6  
賞味期限：冷蔵120日

★★鮮魚★★

★カツオ★

現在のところ、千葉・宮城から2.0～1.5kg/尾サイズ中心の入荷が中心となります。7月に入りますと、宮城を中心に千葉・鹿児島からの入荷となります。春先のカツオに比べ、徐々に魚体に脂がのってきて、初カツオから戻りカツオの時期へと移りつつあり、20日以降は特に宮城産の需要が高まってきます。昨年は不漁でしたが、今年は順調な入荷が見込まれます。入荷量、相場は高値で推移する見込みです。冷凍原料の不足感から底値もしっかりしているでしょう。春から秋のシーズン商品として生鰹の更なる拡販をお願い致します。

[7月予想相場]カツオ

産地	規格	予想相場(円/kg)
宮城	4.0～3.0kg/尾	2,000～1,700
	2.5～2.0kg/尾	1,200～ 600
千葉	4.0～3.0kg/尾	1,600～1,400
	2.0～1.5kg/尾	800～ 500
鹿児島	2.5～2.0kg/尾	800～ 600
	2.0～1.5kg/尾	600～ 500

★養殖銀鮭★

現在のところ、先月同様に宮城(石巻・女川・志津川方面)から順調な入荷が続いて生育もまずまずです。フィーレ製品の中心サイズは5kg6-9入サイズが中心で、1,500円/kgで推移しています。現在のところ、水温の極端な上昇が少なかったこともあり在池魚の摂餌が良好で、今後の水温上昇を考慮して水揚げは本格化に向かっています。7月に入りますと出荷量は100t/日ペースとなり、解凍製品用の買い付けも見込まれます。輸入鮭鱒の取り巻く環境や円安を加味して国産の生食可能な生鮮鮭として需要が高い状況が続くと思われます。7月になると中心サイズは5.0kg4～7枚と更

に大きくなり、冷凍需要の2.0kgサイズの比率も高まり、出荷ペースも旺盛になることから、入荷量は例年より多くなり相場は1,500～1,400円/kgで推移すると思われます。7月中旬まで水揚げが続く見込みですが、高水温や今後の摂餌動向が水揚げの終了時期にも大きく影響しますので今後の動向に注意が必要です。

★タチウオ★

現在のところ、網物の入荷が見えない現状で、釣物も大分・鹿児島の入荷に留まります。7月に入っても福島・宮城の流し網物は見通しがなく、大分・山口・鹿児島からの釣物の入荷に限られる見込みです。サイズは徐々に大きくなっていくと思われますが、現状では全国的に水揚げの期待が持たず、相場は韓国への輸出向けの引合いもあり更に強含みで推移する恐れがあります。

[7月予想相場] タチウオ

産地	規格	予想相場(円/kg)	
		釣物	網物
山口・大分・ 鹿児島他	1.0kgUP/尾	8,500～3,000	6,500 中心
	800g 前後/尾	5,000～1,000	5,500 中心
	500g 前後/尾	4,000～1,000	5,000 中心
	300～200g/尾	3,000～ 300	4,500 中心

★タコ★

現在のところ、兵庫(淡路)を中心に瀬戸内(香川)方面からの入荷となり、昨年より多めの水揚げが続いております。7月になると漁も増え、入荷量も多くなる見込みで、サイズは小サイズが多めですが相場は昨年より下がる予想で、小タコに関しても昨年同様、入荷量、相場もほぼ変わらないと予想されます。7月2日(木)は半夏生ですが、相場も漁次第で様子見になりそうです。水揚げの増加を期待したいところです。

[7月予想相場]タコ

産地	種類	規格	予想相場(円/kg)
兵庫(淡路) 岡山・広島	泳ぎタコ	2.0~1.5 kg/尾	3,300~3,000
		1.5~1.0 kg/尾	2,800~2,500
	泳ぎ子タコ	500~100g/尾	2,400~2,200
	×タコ	1.5kg/尾	2,400~2,200
		1.0kg/尾	2,100~1,800
×子タコ	500~100g/尾	1,800~1,600	

★赤舌ビラメ★

現在のところ、熊本からの入荷が中心となり、大阪湾(兵庫・大阪)の入荷もあります。7月に入りましても、大阪湾(兵庫・大阪)、熊本方面からの入荷が中心となる見込みです。入荷量は徐々に増える見込みで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。

[7月予想相場]赤舌ビラメ

規格	予想相場(円/ケース)
2.0 kg 5~6 入	4,000~3,000
2.0 kg 7~8 入	3,600~2,800
2.0 kg 9~12 入	3,000~2,000
2.0 kg 15 入	1,800 中心

★キス★

現在のところ、熊本・兵庫・大分・岡山から少量の入荷があります。7月に入りますと、長崎の網物が中心となり、入荷も多く相場も弱含みで推移すると思われる。他産地は、入荷量、相場共に少なめで推移する見込みです。ほどよく脂ののった癖のない白身は、天ぷら、唐揚げ、刺身、吸い物、南蛮漬など多彩なメニューに合います。

[7月予想相場]キス

産地	規格	予想相場(円/ケース)
熊本・大分他	2.0kg 21~29 入	7,000~5,000
	2.0kg 30~39 入	6,000~3,500
	2.0kg 40~45 入	4,000~3,000
長崎	3.0kg 各サイズ	4,000~2,000

★マナガツオ★

現在のところ、熊本・愛媛・広島・兵庫方面からの入荷が中心となり、入荷量は昨年より少なめで推移しています。7月の入荷量は徐々に増加しますが昨年より少なめを見込んでいます。大・小サイズの偏りがあり、相場も輸出の需要高いことから昨年より高値で推移すると思われる。冬場に比べると脂は薄いですが、味噌漬けやソテーで美味しくいただけます。

[7月予想相場]マナガツオ

産地	規格	予想相場(円/kg)
熊本・愛媛・広島・兵庫	1.5~1.0 kg/尾	3,500~3,000
	900~700g/尾	3,000~2,800
	700~300g/尾	2,500~2,000

★天然スズキ★

現在のところ、×物、活×物共に瀬戸内(岡山・広島)・兵庫(淡路)・徳島・愛媛・福井・石川・宮城方面の入荷があります。水揚げは昨年より少なめで推移しており、値段も強含みで推移しています。7月は最盛期になりませんが少ない入荷が続く見込みです。夏に旬を迎え、魚体が大きくなり身質も良くなってきます。鮮度の良い物は洗いがおすすめです。スズキはクセがあるため、丁寧な下処理と共にムニエルやアクアパッツァ、香草焼きなどの提案をお願いします。

[7月予想相場]天然メスズキ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
メ物	兵庫・岡山・広島・愛媛・京都他	2.0~1.5kg/尾	1,700~1,500
		1.5~1.0kg/尾	1,400~1,200
		1.0kg以下/尾	800~500
活メ	兵庫・岡山・広島・愛媛・京都他	2.0kgUP	2,500~700
		2.0~1.5kg/尾	2,500~700
		1.5~1.0kg/尾	1,500~500
		1.0kg以下/尾	1,500~300

★天然ヒラメ★

現在のところ、宮城・青森・福島方面中心で、各サイズ幅広く入荷があります。水揚げは昨年より多めの入荷となっており、7月も同様の入荷となる見込みです。現在、産卵によって痩せている魚体も徐々に回復し、底曳網物、定置網物、刺網物にて8月一杯迄、昨年より順調な入荷を見込んでいます。昨年と同様、相場も保合いで推移すると思われます。

[7月予想相場] 天然ヒラメ

産地	規格	予想相場(円/kg)	
		活メ	野メ
宮城・福島・青森	5.0~4.0 kg	2,000~1,000	1,300~500
	3.0~1.0 kg	3,500~1,000	3,000~500

★養殖アトランティックサーモン★

現在のところ、ノルウェーの水揚げが安定しており、サイズ、価格ともに順調なため入荷の中心になっております。7月に入りますと各産地の新物の出荷が始まる見込みです。入荷量は新物需要により先月より増加すると思われませんが、国産サーモンの出荷が6月中続き、国内の需要はそちらに流れる見込みのため弱含みで推移し、以降は落ち着くと思われま

[7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	1,950~1,900
		5.0~4.0kg/尾	1,950~1,900
	フィーレ	6.0kg 4枚入	2,850~2,600
オーストラリア(タスマニア)	SD	5.0~4.0 kg/尾	2,300~2,200
		4.5~3.0 kg/尾	2,300~2,200
チリ	フィーレ	1.7~1.5 kg/枚 12枚入	2,800~2,500

★ハモ★

現在のところ、水揚げはやや少なめですが、入荷は順調です。徳島・兵庫(淡路)中心に、愛媛・山口・香川方面から底曳網物となり、小型サイズ中心の入荷があります。祇園祭、天神祭などの祭りシーズンで需要が高まりますので、最盛期に向け水揚げに期待です。骨切ハモの製品は順調な荷動きで推移しています。入荷量は昨年並で、相場は昨年並の保合いで推移すると思われま

[7月予想相場]ハモ

産地	規格	予想相場(円/kg)
愛媛、徳島他	2000~1000g/尾	2,500~200
	1000~700g/尾	4,000~400
	600~300g/尾	
	200~150g/尾	1,200~100

[7月予想相場]活メ骨切ハモ(頭・骨付)

産地	規格	予想相場(円/ケース)
愛媛他	1.0kg 4~8入	2,800~2,300

### ★養殖スズキ★

愛媛中心の入荷となります。中心サイズは、1尾 1.5kg サイズ中心と小型中心で推移すると思われます。在池量の状況は厳しく、入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も1kgあたり1,900~1,700円と強含み傾向が続きます。7月になるとさらに需要が増し、在池量も薄くなることから相場はさらに強含みで推移することが予測されます。成育が難しく、効率も悪いことから生産の難しい魚種で、生産者も減少傾向にあることから厳しい環境にあります。

### ★養殖ハマチ★

高知方面から3.0kg/尾サイズの入荷が中心となります。昨年同様在池量は潤沢で、相場も保合いの2,000~1,700円で推移すると思われます。拡販の程、よろしくお願い致します。

### ★養殖ブリ★

鹿児島・高知方面から新物4.0~3.0kg/尾サイズが入荷しています。在池量が多く成育も順調で、入荷は例年並の見込みです。相場も安定して推移すると思われます。7月は赤潮の発生に注意が必要です。

[7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・高知	4.0~3.0kg/尾	1,800~1,600
フィーレ		4.0~3.0kg 4枚入	2,700~2,500
		6.0~5.0kg 6枚入	2,650~2,500

### ★養殖カンパチ★

鹿児島・宮崎・愛媛・高知の入荷が中心となります。成長は遅れており3.5kg/尾サイズの小型中心で推移しています。赤潮の影響が見られ、在池量は薄く入荷量は集荷努力で昨年並みを見込んでいるものの、相場は2,300~2,000円/kgと昨年並で推移すると思われます。

### ★養殖ヒラメ★

【国内物】鹿児島中心の入荷となり、7月は長崎方面からの入荷が中心となります。国内物は水温上昇に伴い、出荷は終盤に向かいつつあり、7月の中心サイズは1.0~0.6kg/尾と徐々に小型化する見込みです。在池量は減少し、相場も強含みとなるでしょう。入荷量は昨年並を見込んでおり、相場は諸経費の高騰もあり、高値だった昨年並で推移すると思われます。

【韓国物】国内の魚が小型化するに伴い1.5kg~1.0kg/尾UPが中心の集荷となります。入荷量は昨年並のペースで、相場も先月と保合いで推移すると思われます。夏場の観光シーズンまではこのままの状況で推移する見込みです。

[7月予想相場]養殖ヒラメ(国内物・韓国産)

規格	予想相場(円/kg)
1.0kg/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

### ★養殖シマアジ★

熊本・愛媛・高知からの入荷が中心となります。在池量は赤潮や魚病による斃死の影響はありますが例年並みの水準です。中心サイズは2.0~0.8kg/尾で相場も2,800~2,600円/kgと昨年より強含みで推移すると思われます。赤潮、魚病の影響で今後も大きく価格に影響する恐れがあります。夏場に向けて、刺身商材としての需要が高まってくる時期ですが、相場の高騰からやや停滞傾向にあります。

### ★養殖マダイ★

愛媛主体の、熊本・高知・和歌山からの入荷が中心となります。各サイズ揃って(1.6kg/尾サイズ中心)おりますが、一部成育遅れが見られ2.0kg

UP/尾サイズはやや少なめで推移しています。全体の在池量は潤沢ですが、一部赤潮の影響が懸念されており、相場高もあり引き続き厳しい状況が続いています。入荷量は例年並を見込んでおりますが、諸経費全般の高騰もあり、相場は昨年より強含みの相場で推移すると思われます。

[7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

★アワビ★

【天然アワビ】徳島・山口・鳥取・宮城・千葉等各地からの入荷が見込まれます。水揚量が減少している事や、関東の引き合いが強い事から入荷量は少なく、相場は強含みで推移しています。特に300gUP/個の大型サイズが少ない事から高値が予想されます。

【養殖エゾアワビ】韓国から順調な入荷が見込まれます。200g~50gまで各サイズ入荷があり、相場も安定しているため引き合いが強いです。入荷量、相場共に昨年並で推移する見込みです。海水浴シーズンから旧盆前にかけての期間は、最需要期に入りますので、拡販をお願い致します。養殖である事からサイズ選別がきちりしており、売価設定がしやすく、小型サイズはバーベキュー商材におすすめです。

[7月予想相場] アワビ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
アワビ	徳島・長崎 山口・宮城 他	300gUP/個	35,000~20,000
		300~200g/個	22,000~10,000
		200~100g/個	14,000~7,000
養殖 エゾアワビ	韓国	100gUP/個	5,000~3,000
		100g以下/個	3,000~2,000

★岩ガキ★

現在のところ京都中心の養殖物が入荷となり、500g 700円/個、300g 500円/個前後で推移しています。天然物の水揚げはまだ始まっていません。7月に入りますと養殖物は京都・島根・徳島・三重を中心に長崎・鳥取他各地から、天然物は大分中心に徳島・京都他から入荷が見込まれます。養殖物は、生産者が減少し、在池量が少ない事から入荷量は引き続き減少傾向で、相場も昨年並の強含みで推移すると思われます。天然物も7月には出てくると見込めますが昨年並の少ない見込みで相場もやはり昨年同様、強含みを見込んでいます。

[7月予想相場] 岩ガキ

種類	サイズ	予想相場(円/個)
天然物	500~200g	500~200
養殖物	500~200g	900~500

★アユ★

【養殖アユ】

現在のところ岐阜中心の入荷となり、宮崎・和歌山・滋賀方面は生育遅れから少量の入荷に留まっています。中心サイズは1.0kg 8~13尾サイズとなっております。在池量は昨年並のため、7~8月上旬にかけてのシーズンに合わせて順調に出荷がある見込みです。小アユは岐阜、滋賀から入荷が見込まれます。在池量は例年並ですが、天然物が多くみられるため、相場は弱含みで推移すると思われます。

【天然アユ】

6月より多くの河川でアユ釣りが解禁され、岐阜を中心に各地より入荷があります。小型が多く、入荷量は昨年より少ない見込みで、相場は昨年並を見込んでいます。小鮎は琵琶湖(滋賀)からの入荷となります。今年の梅雨は雨量が多いため、昨年より順調な水揚げを見込んでおります。7月の本格的なシーズンに向けての一層の水揚げに期待したいです。

[7月予想相場]アユ

種類	産地	規格	予想相場(円/ケース)
養殖アユ	和歌山・ 岐阜他	1.0kg 8~13入	2,300~1,800
		200~150g/3尾	400~ 300
天然アユ	徳島他	500g 入、1.0 kg入	8,000~4,000(円/kg)
天然小アユ	滋賀	500g 入	1,000 円前後

★活ウナギ(養殖)★

今年の土用の丑の日は7月26日(日)になります。今年は値頃感もあり、期待が高まっております。

【国内物】 愛知方面を中心の入荷が見込まれます。昨年のシラスウナギの豊漁もあり、安定した出荷量となります。また今年の丑の日が7月後半になるため、1.0kg 3入サイズの太物のウナギの入荷が多くなる見込みです。近年話題のメスウナギの出荷も順調な見通しです。相場は安定しており、お求めやすい価格で推移すると思われま。

【輸入物】 昨年の中国産シラス漁の豊漁により、在庫は潤沢となります。冷凍蒲焼の製品在庫も潤沢であり、生鮮の活物での流通も多くなる見込みです。入荷量は多く、相場も弱含みで推移する見込みです。

[7月予想相場]活ウナギ(養殖)

産地	規格	現状相場(円/kg)	予想相場(円/kg)
国内 (愛知・ 鹿児島)	1.0kg 5入	4,400 中心	4,800 中心
	1.0kg 4~5入	4,200 中心	4,600 中心
	1.0kg 4入	4,000 中心	4,500 中心
	1.0kg 3~5入	4,000 中心	4,500 中心
	1.0kg 3入	4,000 中心	4,500 中心
中国	1.0kg 4入	4,000 中心	4,500 中心
	1.0kg 3入	4,000 中心	4,500 中心

★サザエ★

現在のところ、日本海側にて水揚げが増加しております。それに伴い入荷量は昨年より安定しており、相場も例年並で推移する見込みです。サザエは通年入荷する中で、7~8月はバーベキュー等の需要の高まりによりピークとなる時期です。韓国産は水揚げ減少が続いており、8月~9月は休漁期間となっております。

[7月予想相場]サザエ

産地	規格	予想相場(円/kg)
大分他	200~150g/個	1,600 中心
	130~ 70g/個	1,800 中心
石川他	130~ 60g/個	1,500 中心
山口	130~ 70g/個	1,600 中心
京都	130~ 70g/個	1,500 中心
三重	130~ 70g/個	2,000 中心
秋田	130~ 70g/個	800 中心

★シジミ★

三重・島根(宍道湖)の入荷となります。水揚げは順調で、入荷量、相場共に例年並で推移する見込みです。サイズは大サイズが多めの予想です。今年は土用の丑の日が7月26日と遅めで、大サイズ中心での案内となる見込みです。

[7月予想相場]シジミ

産地	サイズ	予想相場(円/kg)
島根(宍道湖)	大	1,000 中心
	中	900 中心
	小	800 中心
三重	大	900~800
	小	700 中心

### ★ズワイガニ・毛ガニ★

【オオズワイガニ】北海道主体の入荷となります。道内物は水揚げ量が減少しており、相場は諸経費の高騰から昨年より強含みで高値推移の予測です。

【ズワイガニ】ロシア産は、中国・韓国などの需要が顕著で、買い負けの構図から国内の入荷は不安定の予測です。

【毛ガニ】北海道主体の入荷となり、水揚げの減少から浜値は強含みで推移している為、活での入荷量は昨年並の少なめを見込んでいます。相場も昨年より強含みで推移すると思われます。

[7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	1.0kg~500g/尾	4,500~3,000
大ズワイガニ	北海道	400~200g/尾	4,000~1,000
毛ガニ	北海道 ・宮城	1.0kg~500g/尾	14,000~8,000
		500g以下/尾	8,000~5,000

### ★車エビ★

現在のところ養殖物が沖縄・大分・熊本・宮崎方面から順調な入荷が続いています。中心サイズは30~25g前後で、各地各サイズと揃っており、在池量も安定して昨年より入荷が多く、相場も安定しています。7月も同様の傾向が続く見込みです。夏は熊本方面の夏エビの入荷は安定してそうです。天然物の入荷は昨年以上に少なく、見通しが立っておりません。

[7月予想相場]車エビ

産地	種類	規格	予想相場(円/kg)
沖縄・熊本 大分・宮崎	養殖	50~40g/尾	12,000 中心
		30g中心/尾	9,000 中心
		25g中心/尾	8,000 中心
		20g中心/尾	8,000 中心

### ★イサギ★

現在のところ、釣物は長崎を中心に熊本・大分方面から、巻網は長崎・福岡方面を中心に入荷が見られます。長崎・五島(小値賀・宇久)は今年の入荷は少なく、500~400g/尾サイズ 2,000~1,800円/kgの強含みで推移しています。7月に入りますと、釣物は長崎・五島(小値賀・宇久)方面を中心になる見込みです。卵持ち個体、脂ののっている個体と両方見られます。巻網、刺網物は長崎(五島)・福岡を中心に、太平洋側では和歌山・三重などから入荷が見込まれます。全体的に品質も向上して脂ものり、500~300g/尾中心で入荷が見込まれます。入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場は高値で推移すると思われます。水揚げが順調であっても加工、冷凍の引き合いも強いので影響を受ける見込みです。「梅雨イサキ」「麦わらいサキ」とも呼ばれるイサキは5月~7月が盛漁期となります。

[7月予想相場] イサキ

産地	種類	規格	予想相場(円/kg)
長崎・五島 (小値賀・宇久)	釣物	500~300g/尾	2,500~1,000
		300~200g/尾	1,500~800
長崎・福岡 和歌山・三重	網物	500~300g/尾	1,500~600
		300~200g/尾	1,500~500

### ★アジ★

【平アジ】

(巻網物)現在のところ、九州(長崎・佐賀)方面の大中型巻網物はサイズが小型化しております。7月に入りますと、巻網物は徐々に減少に向かいます。入荷量は昨年並で推移すると思われますが相場は諸経費の高騰からやや強含みで推移すると思われます。

(定置物)現在のところ日本海方面(京都・福井・石川・富山)からの入荷は水揚げが少なく、相場は高いですが鮮度は良好です。7月に入りますと、宮城(石巻・女川)方面の定置物の水揚げが入荷の中心となる見込みです。安定した入荷を見込んでおりますが、黒系のアジが増えてくるため品質は

下り坂となり入荷は減るでしょう。相場は諸経費の高騰から、昨年より強含みで推移すると思われます。

【丸アジ】現在のところ、長崎の巻網物、紀州(和歌山)の巾着物の水揚げがありますが、入荷は安定しておりません。例年であれば7月より瀬戸内方面、兵庫(播州)の漁が始まる予定ですが、今年は見通しが立っておりません。入荷量は昨年より少なく、相場は強含みで推移する見込みです。

[7月予想相場]アジ

種類	産地	漁法	規格	予想相場(円/kg)
平アジ	九州	巻網	400~300g/尾	1,500~500
	日本海	定置網	500~400g/尾	2,000~700
400~300g/尾			1,600~600	
丸アジ	長崎・福岡	巻網	400~300g/尾	700~300
			300~200g/尾	500~300

★サバ★

【マサバ】

現在、巻網物については、九州(長崎・佐賀・福岡)方面は800~500g/尾サイズが中心で鳥取(境港)・石川・三重方面は700~500g/尾サイズ中心の水揚げとなっており、共に鮮度良好ですが、産卵後で品質はいまひとつです。水揚げは減少していき今後は定置物が増える見込みです。小型サイズ中心で量販店向けとなり、加工向けの買いも強く底堅い状況です。

定置物については、日本海(石川・富山)方面で600~450g/尾サイズの水揚げとなり、品質は維持しております。総じて入荷量は昨年並を見込んでおり、相場は世界情勢の影響で昨年より強含みで推移すると思われます。

【ゴマサバ】三重の水揚げは500g/尾サイズ中心で少なく、鹿児島800~700g/尾中心の巻網物が入荷の中心となっています。脂が抜けている為、サバ節向けの買いが強く、浜高が続いています。水揚げは年々減少傾向にあり、浜値も高い為、入荷量は例年並で推移すると思われます。相場は強含みで推移すると思われます。

[7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・ 日本海	巻網 定置網	4.5kg 8入	2,800~2,200
			4.7kg 10入	2,500~2,000
ゴマサバ	鹿児島・高知他	巻網	5.0kg 8入	2,500~1,800
			5.0kg 10入	1,800~1,500

★イワシ★

現在のところ、大中羽は鳥取・石川中心、中小羽は石川方面中心に水揚げがあります。昨年に引き続き今年も順調な入荷が見込まれており、脂は抜けておりますがハイシーズンに売り出しやすい商品となっております。7月に入りますと大中羽は長崎中心、中小羽は太平洋(千葉)・三重中心となるでしょう。平子はほとんど入荷がなく、高知方面でまれに見える程度です。相場は冷凍の引合いに加え関東の引き合いも強く、昨年より強含みで推移すると思われます。

[7月予想相場]イワシ

種類	規格	予想相場(円/ケース)
大羽	4.0kg 入(100g/尾)	2,500~2,000
中羽	3.0kg 入(約50g/尾)	1,200~1,000
小羽	3.0kg 入(約30g/尾)	1,000~900
平子	2.0kg 入(約10g/尾)	1,000 中心

★サンマ★

今年度は8月10日に小、中、大型船の公海操業が一斉に出漁解禁となります。盆明けごろには公海水揚げが搬入されるでしょう。昨年の水揚げ量は64,737ト(前年比67%増)となりました。ここ数年は前年比での豊漁が続きますが、まだまだ最盛期には程遠い状況ですので、資源の回復に期待が高まります。解凍サンマにおいては、昨年の原料在庫はいくらかあ

る状況です。水産庁は2026年の日本のサンマ漁獲枠を前年比4%減の91,554トんに設定しました。とはいえ、近年の漁獲量の減少から影響は軽微なものとなるでしょう。昨年は脂ののった良型のサンマが大漁で、水揚げ港ではうれしい悲鳴が聞こえる程でした。今年も同様の組成で昨年並の入荷を願わずにはいられません。

### ★ケンイカ★

現在のところ、長崎(壱岐・対馬)、山口(特牛・湊)中心に釣物の水揚げがありますが、各地共、少なめで推移し、サイズは3立~4立の小型中心となっています。7月に入りますと、例年通りなら島根(浜田)からの入荷も見込まれますが、水揚量は引き続き少なめで推移すると思われます。入荷量は昨年並の少なめと思われ、冷凍相場がかなり強い事もあり、相場も昨年より底堅く強含みで推移すると思われます。

#### [7月予想相場]ケンイカ

規格	予想相場(円/ケース)
2立(10~14入)	25,000~13,000
2半(16~18入)	18,000~10,000
3立(24入)	13,000~9,000

### ★スルメイカ★

現在のところ長崎(壱岐・対馬)、山口(特牛・湊)方面の釣物の水揚げがあり、25~30入が中心サイズとなっております。石川(金沢)の水揚げが始まりましたが、数量がまとまるのはこれからといったところです。7月に入りますと、漁場は日本海中心となり、兵庫(但馬)・福井・石川(金沢)からの釣物の入荷が中心となります。成長しながら北上し、夏から秋口に向け盛漁期に入ります。現状ではまとまった水揚げが見えていない事や、漁獲制限の影響に注意が必要です。冷凍の引き合いが強く、畜養マグロの飼料用の引合いもある為、相場は昨年より更に強含みで推移すると思われます。

#### [7月予想相場]スルメイカ

産地	種類	規格	予想相場(円/ケース)
日本海 (兵庫・福井・ 石川他)	釣物	約4.5~4.0kg 25入	7,000~5,500
		約3.5kg 30入	6,000~4,500
		約4.5~4.0kg バラ	5,500~4,500

## ★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・長崎・大分・高知・三重・和歌山等の入荷となります。各地3年魚の60~40kg/尾サイズ中心で、在池量は少ない状況が続きます。入荷は続きますが先月同様高値で推移しております。天然物の本マグロは、鳥取(境港)の巻網物が中心となります。水揚げは順調ですが入荷は例年並、需要により強含みで推移しております。南半球の天然インドマグロ(オーストラリア・ニュージーランド)は、7月の入荷量は少なく相場は強含みの見込みです。

#### ○赤身

生鮮のキハダ、メバチの国内物は宮崎・沖縄・高知・和歌山の延縄物中心の入荷となります。水温の上昇と共に品質はやや落ちる傾向にあり、入荷量、相場共に例年並を見込んでいます。輸入物の入荷はインドネシアのロイン製品主体となり、入荷は少なく相場は高値で推移する見込みです。

### 【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。新物の入荷が見え始めておりますが、入荷量は少なめを見込んでおり、相場は強含みで安定しております。地中海の畜養本マグロに関しては、在庫はありますが高値で安定しており入荷の見通しが難しい状況です。

#### ○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が、先月に引き続き原油高で厳しい状況が続きます。出荷要請はありますが、高値で入荷が厳しい状況は変わらずになります。原油情勢に大きく左右されるため、今後の動向に注意が必要です。

## ☆☆塩 干☆☆

### ★しらす釜揚げ★

各地の春漁が本番を迎える時期です。先月多かった愛知はいったん落ち着きましたので仕切り直しになります。今後は徳島や兵庫(淡路)での水揚げに期待がかかります。

[7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	木箱(段ボール)	2,000~1,200

### ★開物★

【真アジ】・・長崎をはじめ九州各地の水揚げ状況は増えつつあるものの、鮮魚出荷が中心で加工原料の確保は難しい状況が続いており、韓国物を中心に加工・販売しておりますが、原料・製品ともに諸経費の高騰から相場は強含みで推移しております。

【カマス】・・九州・長崎をはじめその他地域での水揚げは安定せず、相場は強含みのまま推移しております。

【真ホッケ】・・噴火湾では定置網に大きいサイズのホッケが水揚げされていますが鮮魚出荷扱いのため、浜値は高騰しています。小樽でのトロール漁と寿都での定置網の再開は11月の予定の為、卵持ちの可能性もあり加工原料の手当ては非常に厳しい状況にあります。

[7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	韓国・国産	200~ 80	350~100
カマス開	島根・長崎	250~ 80(品薄)	350~150
真ホッケ開	北海道	400~250(品薄)	320~200
サンマ開	台湾・国産	120~ 80(品薄)	250~100

### ★塩サバ★

8月よりノルウェーでの新漁が始まりますが原料価格はさらに高値となる見通しで、国内製品価格も上昇してくると予想されます、また、原料買い付けを行っていない加工業者あり、流通する商品も不足気味になることが予想されます。

[7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)	14尾入/(品薄)	18,000中心
	16尾入/(品薄)	15,000中心
	18尾入/(品薄)	15,000中心
	20尾入/(品薄)	15,000中心

### ★干しガレイ類★

浜田地区、香住地区ともにお盆明けまで禁漁になります。そのため在庫からの出荷となりますが、例年以上にメーカーの加工原料は少なくサイズによってはかなりの品薄状態となっています。製品相場は高値維持の状況ですが高値でも引き合いは強い状況です。

[7月予想相場] 干しガレイ

魚種	サイズ	予想相場(円/箱)
笹ガレイ子無し	2.0kg 10~18入(品薄)	6,500~4,000
水ガレイ	2.0kg 10~18入(品薄)	4,000~3,500
エテガレイ	2.0kg 10~18入(品薄)	3,500~3,000

### ★味付いくら★

状況に変化は無く、アメリカ・ロシアのチャム卵・マス卵のフリー在庫は皆無の状況ながらも、高値維持の為に荷動きの悪い状況を継続しています。加えてメーカーは、次期原料搬入まで生産を控えている状況の為、市場に流通される製品も僅かで、インバウンド需要も継続中であり、北海産の新物塩いくら・味付いくら共に高値継続の状況は変わらず続

くと予想されます。

〔7月予想相場〕 塩いくら・味付けいくら

種 類		予想相場(円/kg)
国内産(秋卵)	塩いくら(新物)	35,000~30,000
	味付けいくら(新物)	28,000~18,000
ロシア産(マス卵)	味付けいくら(ヒネ物・品薄)	12,000~ 9,000

### ★みりん干し★

【いわしみりん】・・原料となる片口いわしは、中東情勢の影響を大きく受け原料価格の値上げから製品価格も1割程度値上げになりましたが、まだ製品の荷動きに大きな影響は出ていません。

【さばみりん】・・欧州原料の相場はさらに強含みの状況が続くと予想され、国産原料は鮮魚需要が強く、今後も加工原料手当ては難しい状況が続くと予想されます。

【あじ・ままかり】・・ベトナムのガソリン価格の高騰から利幅の低い魚(あじ・ままかりなど)の漁が敬遠され、原料手当てが難しい状況から、製品価格も高騰しております。

【ししゃもみりん】・・6月にアイスランドからの新物原料搬入が始まり品薄状況は解消しつつありますが、500~400円/kgの値上げとなっております。ノルウェー産原料は搬入が終わり、製品在庫も案内は終わっています。

〔7月予想相場〕 みりん干し

魚 種	産 地	サイズ	予想相場(円/kg)
片口イワシ	千葉	2kg 80枚	3,300~2,800
サバ	国産(品薄)	各サイズ	1,900~1,500
アジ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,300~1,900
ママカリ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,300~1,800
シシャモ(品薄)	ノルウェー・アイスランド	各サイズ	3,400~3,200

### ★カツオのたたき★

中東情勢の影響から原料の搬入が少なく、相場は高値維持を続けています。情勢が終結に向かっても、状況が落ち着くまで時間が掛かると予想されます。また、製品相場は安価な製品の在庫が終わり、更に強含みへ推移すると予想されます。

〔7月予想相場〕 カツオたたき

	規格	予想相場(円/kg)
冷凍	B-1	2,000~1,800
	P-S	1,800~1,600

### ★辛子明太子・助子★

5月の入札もほぼ終了し、原料相場はアメリカがやや下げに、ロシアは前年並みかやや上げの状況が続いている中、国際情勢からの資材の値上げから製品価格の値上げを打診してくるメーカーが出てきています。

〔7月予想相場〕 辛子明太子・助子

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

### ★塩紅鮭・塩時鮭・銀鮭★

今年の「日本ロシアさけ・ます漁業交渉」の合意によって、4月1日より日本の200海里水域内にてロシア系のサケ・マスの操業が開始されましたが時鮭の水揚げは少なく、浜値は強含みで推移しております。また、北海道沿岸の定置網での時鮭も水揚げは少なく相場は強含みで推移しております。

輸入紅鮭原料に於いては、為替の影響とアメリカ・ロシア共に国内での販売が好調なことや、国内在庫薄により相場は高値で推移しております。新物価格も昨年より高値での販売が囁か

れており搬入数量の減少が懸念されます。

銀鮭に関してはトリム C において在庫薄の状況が続いており、新物までは高値維持が予想されます。

[7月予想相場] 塩紅鮭

産地	サイズ	予想相場(円/kg)
ロシア	6尾入/17.5kg	3,200~2,900
	7尾入/17.5kg	3,000~2,700
	8尾入/17.5kg	2,800~2,500
	9尾入/17.5kg	無し
北海道	2.0kg/尾中心	4,500~4,000

★丸干し★

徳島・高知・鹿児島をはじめ大分などから新物原料からのウルメ上乾の入荷が見込まれますが、今年も水揚げの良くない状況が続いており、大サイズは無く、小・中サイズの案内となっております。製品の入荷も少量に留まる可能性があることから、製品価格は強含みで推移するものと予想されます。またウルメ若干については大分・宮崎からの入荷が見込まれています。こちらも同様に水揚げが少ないことから入荷は少なく、製品価格は高止まりすると予想されます。

[8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(高知・徳島)・鹿児島	小(約9~10cm)	5,000~4,500円/kg
	中(約11~12cm)	4,000~3,700円/kg
ウルメ若干 九州(大分・宮崎)	13~15尾	200~140円/本

★ちりめん★

今期の春漁は5月以降、淡路・大阪湾・静岡・愛知において豊漁となり、6月中旬頃まで続くと予想されます。7月以降の上乾ちりめんの入荷は、例

年並みにわずかな状況になると予想されます。今後始まる夏漁の水揚げに期待がかかり、兵庫(淡路・播州)、愛知を中心に入荷があると予想されます。相場は諸経費の高騰からやや強含みで推移すると予想されます。

[7月予想相場] ちりめん

種類	産地	予想相場(円/kg)
上品	各地	4,500~4,000
並品	各地	3,000~2,000

★干しエビ★

夏場に蕎麦やそうめんの出汁などで需要が増す干しえびです。紀伊水道から瀬戸内海で水揚げされたアカエビをボイルしてから干し上げます。6月中旬から8月下旬までが漁期になり、国産については、徳島・香川・山口方面からの入荷が見込まれますが、今年の水揚げも少ない予想から国産相場は15,000~9,000円/kgと今迄に無い高値予想となっています。一方中国産については、中国国内の需要拡大の影響から日本への輸入量が大幅に減少している状況が続いており、相場は5,000円/kg前後の予想です。

★ハモ製品★

徳島をはじめ山口・愛媛・兵庫での水揚げに期待がかかりますが、出だしの水揚げ状況は悪いようです。各メーカー共に原料確保に苦戦している状況です。これからの需要が高まるなか、水揚げに期待がかかりますが、生鮮出荷が中心となるため価格は強含みで推移するとの予想から製品化には厳しい状況がしばらく続くと予想されます。

[7月予想相場] ハモ製品(解凍原料)

種類	予想相場(円/kg)
国産活〆湯引きハモ	5,300~4,900
中国産活〆湯引きハモ(品薄)	4,500~4,000

## ☆☆冷 凍☆☆

### ★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・インド産に関して、粗放玉オファーは散発的な状況が続いております。中心サイズの 16/20 は日本向けの成約価格が高値で、国内相場との乖離がある状況です。例年に比べ大手パッカーの集荷量が少なく、中堅どころからはまとまったオファーすら出てこない模様です。集約玉は端境期のため今のところオファーは出ておりませんが、新シーズンは早いところで 7 月スタートの見込みです。ベトナムからの引き合いも前月に引き続きあり、現地価格は高値横ばいで推移すると予想されます。

インドネシアでは現地の天候不良や稚えびの池入れ量の減少により、新規オファーが少ない状況になっております。現地価格は相変わらず高値なため、国内搬入量は限定的です。出てくるオファーも大型サイズ(6/8 ~ 16/20)が中心の模様です。

国内市況に関して、現地価格が高いことや円安の影響で今後入る荷物は値上げが見込まれる状況です。国内現物もある程度コストが高いため、実需ベースでの荷動きになっています。

【養殖バナメイエビ】・・インド産に関して、1回目の水揚げは順調な模様です。生産量は昨年比で横ばいぐらいの見込みです。先月の安値スタートから反転し、浜値はやや上昇しているようです。今の浜値だと養殖業者の利鞘が少ないため、2回目の池入れ数量は少なくなると思われれます。

エクアドル産は、先月までの大型サイズのオファーが多い状況から落ち着き、価格を戻してきている状況です。中型小型サイズの生産遅れは解消されてきていますが、以前価格は高い水準をキープしております。

国内市況に関して、各社逆ザヤ状態での販売が続いています。円安の影響から、現地オファーは安くても円価で計算すると安くない状況のため、各社先物の購入をためらっている模様です。

【アルゼンチンアカエビ】・・各社ある程度持ち合っている状況です。今シーズン玉はEU中心に引き合いがあるようで、現地オファーは高値になっております。国内の消化状況は悪く、かつ現物との値差もそこまで無いため購入を見送るところが多いと思われれます。

国内市況に関して、しばらくは実需ベースでの荷動きになっております。低調な荷動きではありますが、全体量が多いわけではないため価格は横ばいで推移しております。L-3は昨シーズンの漁でほとんど獲れていないようなので、9月頃まで品薄状態が続く見込みです。

〔7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	7,400~7,200
	16/20	6,500~6,300
	21/25(品薄)	6,200~6,000
	26/30(品薄)	5,800~5,600
養殖バナメイ (インド産他)	31/40(品薄)	5,200~5,000
	13/15	5,600~5,200
	16/20	4,800~4,400
	21/25	4,400~4,000
種類	26/30	4,200~4,000
	31/40	3,900~3,800
アルゼンチン アカエビ	サイズ(1kgあたりの尾数)	予想相場(円/kg)
	L1 (10/20)(品薄)	3,200 中心
	L2 (20/30)(品薄)	3,200 中心
	L3 (30/40)	在庫無し

### ★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・6月の原料相場は横這いから若干の弱含みとなりました。3月出船分までのチリ輸出統計が発表され、ドレス原料で 80,932 トン(昨シーズン比 107%)、トリム製品で 17,665 トン(昨シーズン比 98%)という

結果になりました。ドレス原料については、先月同様に昨シーズンを上回るペースでの対日向け輸出が確認された一方で、各インポーターが高値玉を有していることもあり、相場は横這いから若干の弱含みでの推移となりました。トリム製品市況に関しては、国内在庫薄状況と統計上での対日向け数量減を受けて、引き続き強含み推移となりました。7月の定塩製品については原料高製品安の構造は5月から変わっていません。上述の背景から7月の原料相場は横這いから若干の強含み、トリム製品は横這いから強含みで推移すると予想します。

【養殖トラウト】・チリ産の6月の原料市況については、大きな搬入もなく前月同様横這いでの相場展開になりました。トリム製品については国内在庫の不足感からトリムCの相場についてはやや強含み、トリムEは在庫の不足感は無いのものの堅調な荷動きで相場は横這いとなりました。7月以降の相場について4月より新物搬入がスタートし、5月以降は本格的な搬入期を迎えます。潤沢な供給による影響を注視する必要はあるものの、現時点では原料・トリムともに堅調な実需に支えられ、横這いでの推移を予想します。一方ノルウェー産については、原料不足から相場が急騰しています。

【紅鮭】・アラスカ・ロシア両産地ともにドメス及び欧州向けの需要が強く、対日搬入量が大幅な減少傾向に変化はありません。アメリカ産の日本向け成約は殆どなく、ロシア産中心となりました。5月の原料市況も4月と大きく変わらず、実需ベースの高値横這いでの推移となりました。上記市況により、7月の原料市況も6月と変わらず、需要ベースの高値横ばい～若干の強含みを予想します。製品市況についても原料高に連動する形で上昇しており、6月以降もこの流れが継続するものと予想されます。

【7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)	1,600～1,500
	一級(4ポンド～6ポンド/尾)	1,700～1,600
	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)	2,050～1,950
	(6ポンド～9ポンド/尾)	2,050～1,950
銀鮭(チリ産)	(2ポンド～4ポンド/尾)	1,300～1,200
	(4ポンド～6ポンド/尾)	1,350～1,250
	(6ポンド～9ポンド/尾)	1,250～1,150

### ★ヤリイカ★

国産ヤリイカ・ケンイカの冷凍製品は品薄状態が続いておりますが、大型サイズについては、モロッコ産ヨーロッパヤリイカ原料のIQF建て替え製品を提案出来る状況です。

【7月予想相場】ヤリイカ・ケンサキイカ・ヨーロッパヤリイカ

種類	原産地	荷姿	サイズ	相場(円/kg)
ヤリイカ ケンサキイカ ヨーロッパヤリイカ	長崎県 山口県	5kg×2	16/20尾/5kg	在庫無し
			21/25尾/5kg	在庫無し
			26/30尾/5kg(品薄)	3,500中心
	モロッコ	10kIQF 建替	GG(1kup/尾)	3,800中心
			G(0.7～1.0kg/尾)	3,500中心

### ★紋甲イカ★

スキンレス紋甲製品はスリランカ・パキスタン産・オマーン産で品揃えしており、品質については良品の商材です。東南アジアの紋甲イカ製品は現地燃油高騰の影響もあり搬入が少なく、国内の在庫は品薄です。

【7月予想相場】紋甲イカ(スリランカ・パキスタン・オマーン等)

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	1kg UP	4,500中心
	5kg/ケース ×2	700～1,000g	4,500中心
		500～700g(品薄)	4,300中心
		400～500g	4,300中心
		300～400g	4,200中心

### ★スルメイカ★

国産船凍スルメイカについては、小型サイズが中心です。陸凍物については、トロール物の国内 IQF 立替商品で大型サイズが有るものの、数量は限定的で相場は高値維持の状況です。ツボ抜きイカについては、スルメイカ・マツイカ両方とも相場はやや強含みの予想です。アルゼンチンマツイカ漁が禁漁となったため、マツイカツボ抜き製品はサイズによっては欠品や品薄になると予想されます。

#### [7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)
船凍スルメ	石川県・青森県 他	36/40 尾/8 kg	14,500 中心
		41/45 尾/8 kg	10,000 中心
種類	原産地	サイズ(10kg/箱)	相場(円/ケース)
陸凍スルメ	三陸・富山県 長崎県	26/30 尾/8kg(品薄)	20,000 中心
		31/40 尾/8kg(品薄)	20,000 中心
種類	原産地	サイズ(尾/7.5 kg)	相場(円/ケース)
ツボ抜き スルメ	中国	40 尾/7.5 kg	11,000 中心
		50 尾/7.5 kg	11,000 中心

### ★ロールイカ★

国産ムラサキイカのロール製品の相場に変更ありません。中国産アメリカオアカイカのロールイカの相場は、先月と同様横ばいです。

#### [7月予想相場] ロールイカ

種類	原料産地	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	1,350 中心
	中国	5kg×2	10 尾	1,300 中心
アメリカオオ アカイカ	中国	5kg×2	36 尾	850 中心
			40 尾	850 中心
			50 尾	850 中心

### ★原料タコ★

7月2日の半夏生の販促もあり、月初に向けて最需要期になります。製品価格は高値で推移しており、アフリカ物、国産物等それぞれで販促は組まれる予想です。モロッコは6月末まで禁漁となり、夏漁の解禁日は7月1日以降に決まりました。漁獲枠についても解禁直前に発表になると予想されます。モーリタニアの解禁も7月1日頃との予想です。冬漁原料の日本向け搬入数量は約4,000トンとなっており、それぞれの夏漁の漁模様・サイズアソートなどが年末需要に向けて重要なポイントとなります。

### ★赤魚★

太平洋原料の本格的なシーズンはまだ先ですが、一部入札が始まり昨年末より原料相場で100円/kgに近い値上げになっております。国内も値上げは止まらず、高値・品薄状態となっております。小型サイズは搬入も少なく、搬入後は、すぐに売れてしまうため早めの在庫確保をお願い致します。

#### [7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	950 中心
500g~700g(品薄)	7kgx3	850 中心

### ★カラスガレイ★

原料の水揚げ状況は悪く、中国の買付も高止まりしており、高いドル価で国内の品薄感が続いています。国内加工メーカーも手持ち原料が少なくIQFドレス・フィレともに軒並み急激な値上げの状況です。製品価格も引き続き強含みの状況です、国内IQF品の売りに関しては今までの特売価格を維持できず、特売数量の減少などから落ち込んできております。

#### [7月予想相場] カラスガレイ(IQFドレス)

サイズ(kg/1尾あたり)	予想相場(円/kg)
0.5/1.0 (品薄)	1,750~1,700
1.0/2.0	在庫なし

## ★その他凍魚★

サワラ・サゴシに関しては他魚種に比べ単価の上げ幅が少なく、量販店向けから塩焼きや味噌漬けなどの用途で引き合いが増えております。大西洋サバについては来期の枠が 48%減で発表されているので、引続き値段は高値維持の状況です。シルバーに関しましてはニュージーランドが継続してイカ漁を行っており、シルバーのオファーは少ない状況です。最近の入札では昨年より 200~300 円/kg以上の値段が付いたためさらなる値上げが予想されます。

[7月予想相場] 南方凍魚

魚種	予想相場(円/kg)
サワラフィーレ	1,450~1,300
サゴシフィーレ	1,150~1,050
シルバードレス	850 中心
サバラウンド 400/600g	900~ 850
サバラウンド 600gUP	1,000~ 950

## ★ボイルホタテ★

今期の新物価格は前評判通り1,000円代後半で発表されました。しかし、昨年度のひね製品が市中に数多く残っているため、今後の相場は不透明となっています。

[7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	2,200 中心
L	21/25	2,000 中心
M	26/30	2,000 中心
S	31/35	1,900 中心
2S	36/40	1,800 中心
3S	41/50	1,700 中心

## ★ホタテ貝柱★

本年度も漁場造成が本格化しましたが、小型化と大幅な数量減少のため市中への搬入はほとんどない状況ですが米国及び東南アジアを中心とした海外への輸出は 4S アップを中心に好調です。

[7月予想相場]

サイズ		予想相場(円/kg)
L	21/25	10,000 中心
M	26/30	9,000 中心
S	31/35	8,000 中心
2S	36/40	7,500 中心
3S	41/50	7,000 中心
4S	51/60	6,500 中心
5S	60/80	5,600 中心

## ★ズワイガニ★

【極東産】・・極東側の漁が始まりました。サイズアソートは 4L・3L サイズ中心に獲れており、L サイズが少ない状態です。依然として中国・韓国への活ガニの輸出が好調の為、高値で推移しています。相場は冷凍品 21ドル/kgで推移しています。年々増加する活ガニの需要から冷凍品の生産量は減少する見込みです。昨年、日本に対する生冷品の供給量が多すぎた為、各社在庫を抱えています。日本国内の在庫状況から、ロシア側は新物の生産量は最低限に抑え冷凍ボイル品が増加すると予想されます。

【バレンツ産】・・米国向けの禁輸政策・活ガニ輸出未確立の為、枠の半分は冷凍品を生産する見込みです。生産量は、昨年並みの約 7000 トンを生産すると予想されています。冷凍ボイル品増加により、バレンツ産ボイルパーツは値下がりする見込みの為、剥き身製品はロシア産に切り替わると予想されます。

【紅ズワイ・トゲズワイ】・・新物の紅ズワイガニ・トゲズワイガニは、15 ドル/kg 以上で韓国・台湾向けに売れております。日本の内販価格は、セクショ

ンベースで 3,000 円/kg 前半と予想されます。本ズワイと値差がない為、現状、日本国内の需要はなく搬入量が少ない見込みです。

【カナダ産】・・ガルフの漁獲枠は約 16,000トンと昨年比から 12%減少しております。流水・時化により、漁期終了も遅くなるとのことです。ドル価は、5-8onz サイズが 10~11ドル/lbs、8-10onz サイズが 11.5~14ドル/lbs となっています。円貨にして小型サイズは 4,000 円/kg前半、大型サイズは 4,000 円/kg後半の予想です。

ニューファンドランドの漁獲枠は、61,000 トンと昨年より 3%減で発表されました。ドル価は、5-8onz:サイズが 10.6 ドル/kgで推移しており円貨にして 4,000 円/kg 前半です。

両現地では、漁期開始からカナダ国内の供給量が増加しており、競争が激しく相場は軟調の見込みです。どちらも米国への販売が主体となる為、日本への搬入量は少量と予想されます。需要のあるガス凍結のセクションが 20t~40t、姿冷凍品が 300t~400t の見込みです。

〔7月予想相場〕ズワイガニ：2025年産物相場(円/kg)

サイズ	生ズワイ(ロシア)	ボイルズワイ(カナダ)
5L	4,700~4,500	在庫無し
4L	4,400~4,200	在庫無し
3L	4,400~4,200	5,200~5,000
2L	4,500~4,000	5,000~4,500

### ★タラバガニ★

【アラスカ産】・・今期の漁獲枠が少量の増枠発表を受けましたが、価格への影響は少なく昨年同様に高値横ばいの予想です。バルク品で生冷品 22,000 円/kg~、冷凍ボイル品 23,000 円/kg~の予想です。米国内販が主体となり、日本への搬入量はごく少量となる見込みです。

【ロシア産】・・極東産は中国の活需要が依然として強く、年々活での輸出量が増加しています。活需要の影響により今期の冷凍品は殆ど生産の見込みがありません。極東の大手生産社(RCGC 社)が冷凍船を減らした為、冷

凍品の生産量はさらに減少する見込みです。

バレンツ産は、中国向けの活輸送経路が確立しておらず、日本への搬入量は昨年同様になる見込みです。一部パッカーがブライン品を差別化する為、エアブラスト品を生産しました。エアブラスト品の日本国内の搬入量は約 700トンになる見込みです。

〔7月予想相場〕タラバガニ：2025年産予想相場(円/kg)

製品	生タラバガニ(米国)	生タラバガニ(ロシア)
6L	22,000 中心	8,000 中心
5L	22,000 中心	8,000 中心
4L	22,000 中心	7,500 中心

### ★鰻蒲焼★

【中国産】・・ジャポニカ種の池上げ価格は 4 月後半に相場が反転し、ロストラータ種より高くなりました。週に 1 元/kgのペースで上昇しており、さらなる値上げも予想されるので養鰻業者は池上げに消極的です。一方ロストラータ種の太物はロシア向けの引き合いが強く高値維持の状況です。

〔7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	2,200 中心
30 尾	2,300 中心
35 尾	2,350 中心
40 尾	2,500 中心
45 尾	2,500 中心
50 尾	2,550 中心

【国産】・・国内のシラス池入れ数量は約 15.5トンと予想以上の結果となりました。活鰻相場は 5 月連休明け鹿児島で下方修正があり、愛知より安くなりました。しかし加工場ではフル生産を終え二次加工に切り替えるタイミングなので、製品価格を下げることはないと考えられます。また今年の新仔池

上げ価格は 500～600 円上昇する予想されています。

[7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	3,300 中心
	4P	3,600 中心
	5P	3,800 中心
鹿児島	3P	2,600 中心
	4P	3,000 中心
	5P	3,200 中心