

STRATEGY

商品情報

2026年 8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

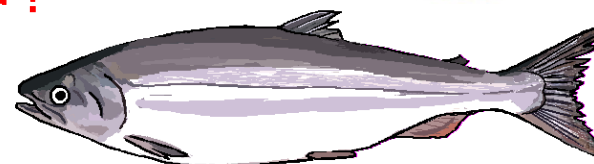
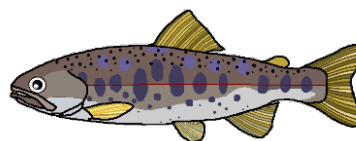
E-mail: kouhou@uoichi.co.jp



海の宝! 水産女子の元気プロジェクト



ホームページ会員募集中!



2026 年 8 月カレンダー

1日	金	小潮	水の日・花火の日
2日	土	小潮	ハーブの日・おやつの日
3日	日	長潮	はもの日
4日	月	若潮	ピアホールの日
5日	火	中潮	第106回全国高等野球選手権大会開幕
6日	水	中潮	臨時休業日・広島原爆の日・巻寿司の日
7日	木	中潮	立秋
8日	金	中潮	びわ湖大花火大会 タコの日
9日	土	大潮	長崎原爆の日 満月
10日	日	大潮	(イカの日)
11日	月	大潮	山の日
12日	火	大潮	
13日	水	中潮	月遅れぼん迎え火
14日	木	中潮	
15日	金	中潮	臨時休業日・終戦記念日・月遅れ盆・刺身の日
16日	土	小潮	臨時休業日・月遅れぼん送り火・京都五山送り火
17日	日	小潮	
18日	月	長潮	健康食育の日・(ホタテの日)
19日	火	若潮	(食育の日)
20日	水	中潮	臨時休業日
21日	木	中潮	
22日	金	中潮	(カニカマの日) 新月
23日	土	大潮	処暑
24日	日	大潮	ドレッシングの日
25日	月	大潮	
26日	火	大潮	
27日	水	中潮	臨時休業日
28日	木	中潮	
29日	金	中潮	焼き肉の日
30日	土	小潮	(EPAの日・サワーの日)
31日	日	小潮	野菜の日

()は毎月ある記念日

葉月 8月

今年の8月の日中は35℃を超えることが多く続くと予想され、熱中症のリスクが高くなります。昼間は勿論のこと、夜間も水分をよく取って、冷房を惜しまず熱中症対策を万全にしましょう！



暦の上では、7日に立秋を迎えますが、8月はまだまだ夏真っ盛りです。8月の初旬、中旬には大きな国民的行事として広島、長崎の原爆の日、終戦記念日やお盆があります。各地の野外フェスや大きなお祭・花火大会の他、五山送り火・地蔵盆や灯籠流し・精霊流しといった地域に根付いた行事も多く開催される時期です。ご先祖様を供養し、亡き人に思いを寄せるこれらの行事は、大切に守っていく文化であるといえます。

8月は夏本番。夏も美味しくてヘルシーな魚でいっぱいです。昔から長いものは精がつくといわれているウナギ、ハモ、アナゴの他、ビタミンや鉄分などを豊富に含むアユ・アジ・カツオ・スズキもお勧めです。また、近年入荷量は減少していますが、疲労回復に効果があるとされるタウリンたっぷりのタコ、ケンサキイカ、スルメイカも出盛り期となります。貝類では、“腹葉”とも言われるシジミも身が肥えて旬を迎えています。

料理レシピとしては、大葉・みょうが、ネギ、生姜などの薬味をたっぷり使った「なめろう」「冷や汁」「南蛮漬け」「カルパッチョ」などがお勧めです。美味しい魚とお料理で夏バテ知らず、暑い夏を乗り切りましょう。



残暑が続く8月ですが、地蔵盆が始まる23日は処暑で、暦の上では本格的な夏も一段落となる時節です。猛烈な暑さが続く近年、秋の訪れが待ち遠しいですね。

8月の終わりごろには夏から秋へ虫の音色も変わっていき、秋の気配も感じられるようになります。昨年は10年ぶりにさんまが豊漁となりました、今年もさんま漁に期待したいところです。ともあれ、8月の内にしっかりと夏の疲れを取り、次の季節へと元気に乗り継いで行きましょう。



鮮魚取扱量指数(本場取扱2025年7月～2025年9月)

うおいち大阪本場の資料を基に作成しています。

8月の取扱量の多い順にならんでいます。

鮮魚	7月	8月	9月
養殖マダイ	100	113	103
ハマチ	100	179	158
マアジ	100	59	56
カツオ	100	76	83
スルメイカ	100	150	177
マイワシ	100	76	108
ゴマサバ	100	105	41
マサバ	100	65	99
アトランサーモン	100	126	156
活マダイ	100	117	77
活ハモ	100	101	70
カンパチ	100	118	110
天然ブリ	100	79	95
サワラ	100	64	70
マルアジ	100	51	80
ブリフィレ	100	127	103
養殖銀鮭	100	101	34
養殖ブリ	100	102	81
メハモ	100	84	31
アトランサーモンF	100	136	125
ヤリイカ	100	167	157

※8月より漁期開始のサンマ、秋鮭は載っておりません。

鮮魚	7月	8月	9月
コシナガマグロ	100	287	40
養殖ヒラメ	100	76	79
コアジ	100	127	50
タラスキンレス	100	65	63
養殖ハマチ	100	115	107
タチウオ	100	76	129
冷凍サンマ	100	109	3
キンメダイ	100	86	109
養殖アワビ	100	159	111
レンコダイ	100	210	236
シマアジ	100	105	94
シズ	100	521	597
スズキ	100	173	163
ヨコワ	100	85	229
エテガレイ	100	87	0
イサギ	100	25	26
ヒラス	100	66	85
メマダイ	100	100	142
養殖トラウト	100	79	77
アカガレイ	100	133	1,268
タコ	100	68	23

特殊物	7月	8月	9月
ハマグリ	100	94	95
養殖アユ	100	166	121
シジミ	100	211	91
サザエ	100	136	154
ホタテ貝	100	115	49
ボイルワカメ	100	98	89
岩ガキ	100	105	128
養殖ウナギ	100	73	28
ホタテ柱	100	80	78
ツブ貝	100	211	242

太物	7月	8月	9月
養殖クロマグロ	100	116	145
冷凍キハダ	100	118	73
キハダ	100	117	85
冷凍メバチ	100	127	104
インドマグロ	100	99	27
冷凍養殖クロマグロ	100	127	94
冷凍インドマグロ	100	131	134
クロマグロ	100	23	71
冷凍クロマグロ	100	100	84



寿司

mizkan
やがて、いのちに変わるもの。

おもてなし
お盆の



笑顔で





寿司

mizkan
やがて、いのちが変わるもの。



おもてなし
お盆の

笑顔で



タコときゅうりのキムチ和え

和えるだけの簡単メニュー。箸休めにもぴったり！

●材料（2人分）

タコ（ゆで） 足1本（約100g）

きゅうり 1本

エバラプッチッと鍋キムチ鍋 1個



※1人当たり

※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
75kcal	12.3g	0.5g	4.7g	2.0g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

●調理時間 5分

●作り方

- 【1】タコはぶつ切りに、きゅうりは乱切りにします。
- 【2】（1）を【プッチッと鍋】で和えて、出来上がりです。

カット野菜で！！黄金ちゃんちゃん焼き

【黄金の味】とバターだけでびっくりするほどおいしい！野菜もモリモリ食べられる！

●材料（4人分）

生鮭(切り身) 500g

カット野菜
(もやしキャベツミックス)
3袋(600g)

バター 30g
エバラ黄金の味 大さじ6



※1人当たり



●調理時間 約20分

●作り方

- (1) フライパンにバター（10g）を熱し、カット野菜を広げます。
 - (2) 鮭をのせて【黄金の味】を回しかけ、残りのバター（20g）をのせて蓋をします。
 - (3) 様子を見ながら中火で約15分蒸し焼きにして、鮭に火が通ったら、出来上がりです。
- ※鮭の身をほぐし、野菜と一緒に召しあがりください。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
282kcal	29.7g	14.7g	12.5g	1.8g



8月24日から31日はサラダウィーク！

鮮魚をつかって野菜をたのしもう

kewpie

展開期間

8月

展開売場

エンド

精肉

日記

青果

鮮魚

定番

企画主旨

8月24日から31日はサラダウィークです。

近年、健康志向が高まっていることもあってか、サラダの喫食頻度は高いようです。

一方でメニューのマンネリを感じておりレパートリーを増やしたいと感じている主婦が多いです。

そこで、たこやほたて等の鮮魚を使用したサラダメニューを提案します。鮮魚をおいしく摂取できるサラダで、野菜不足を解消し、夏の健康づくりを応援します。

御社メリット

- ドレッシングをはじめとして、鮮魚・サラダ関連食材の買上げ点数アップに貢献します。
- 食の記念日に合わせた売場展開で、鮮魚・青果部門の活性化に貢献します。

お客様メリット

- 見映えの良いメニューのレパートリーが増やせます。
- 子供もたのしみながら野菜をおいしく摂取できるサラダメニューで健康づくりにつながります。

提案背景

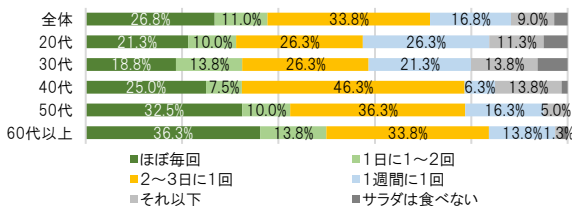
《流通チラシ展開事例》

資料：チラシタイトル100



サラダの喫食頻度

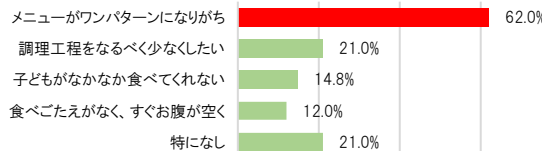
約90%の主婦が1週間に1回以上サラダを食べており、日常的に食卓に並んでいます。



出典：自社調査(2023年9月) n=400 20〜60代主婦 単一回答

サラダメニューに関する悩みや課題

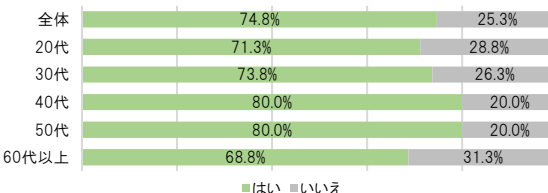
60%以上の主婦が、「メニューがワンパターンになりがち」と回答しており、マンネリ化が大きな課題と言えます。



出典：自社調査(2023年9月) n=400 20〜60代主婦 複数回答

サラダメニューのレパートリーを増やしたいと思う割合

全体の約75%の主婦が、サラダメニューのレパートリーを増やしたいと感じており、新しいメニューの提案が求められています。



出典：自社調査(2023年9月) n=400 20〜60代主婦 単一回答

提案メニュー



たこのイタリアンカルパッチョ



キューピー ティスティドレッシング
イタリアン



キューピー
ハーフ



キューピー レモンドレッシング



ほたとトマトのそうめんサラダ

POPイメージ





たこのイタリアンカルパッチョ



kewpie 

材料(2人分)

玉ねぎ	1/4個
きゅうり	1/2本
ミニトマト	1個
たこ ゆで	足1本
キューピー テイスティドレッシング イタリアン	適量
キューピー ハーフ	適量

作り方 (調理時間15分)

1人分 約169kcal

食塩相当量 約1.2g

1. 玉ねぎは薄切りにし、水にさらして水気をきる。
2. きゅうりは縦半分に切り、斜め薄切りにする。ミニトマトは4等分のくし形切りにする。
たこはそぎ切りにする。
3. 器にきゅうりと①を混ぜて敷き、たこを並べて中央にミニトマトを飾り、ドレッシングをかけて
キューピーハーフで線描きする。





ほたてとトマトのそうめんサラダ



kewpie 

材料(2人分)

ほたて	4個
そうめん	1束
トマト	1/2個
きゅうり	1/3本
キューピー レモンドレッシング	適量

作り方 (調理時間10分)

1人分 約162kcal

食塩相当量 約1.6g

1. そうめんは袋の表示通りゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
2. ほたては繊維に沿って手で縦にさく。トマトときゅうりは1cmの角切りにする。
3. グラスに①と②を盛りつけ、ドレッシングをかける。



たっぷりんにくで
スタミナUP！



おすすめポイント

- 切り込みを入れるので、焦がしにんにくと牡蠣だし醤油が中までしっかりなじみ、口に入れたときにうま味が広がります

牡蠣だし醤油 400mlPET・

- ① うすくちとこいくちの特製合わせ醤油をベースに、播磨灘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)

茹でたこ … 200g
赤唐辛子 … 1本
オリーブ油 … 大さじ1
にんにく(みじん切り) … 2かけ分

牡蠣だし醤油 … 大さじ1

作り方

- 1) たこは幅5mm感覚で切り込みを入れ、一口大に切る。
赤唐辛子は半分に切って種を取る。
- 2) フライパンにオリーブ油、にんにくを入れて弱火で熱し、細かい泡が立ってきたら赤唐辛子を加える。
にんにくが色づいたらたこを加えてサッと炒め、
牡蠣だし醤油を加えて炒め合わせる。

海老の生春巻き

大きめの海老で
プリプリ食感に！



おすすめポイント

- たっぷりの野菜とプリプリの海老をギュッと巻いた一品。
- エスニック料理の味付けも白だしにおまかせ！

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(4人分)

生春巻きの皮 … 10枚
きゅうり … 2本
リーフレタス … 5枚
春雨 … 20g
えび … 10尾

京風割烹 白だし … 大さじ4
レモン汁 … 大さじ2
オリーブ油 … 小さじ2

作り方

- 1) ボウルに京風割烹白だし、レモン汁、オリーブ油を合わせておく。
- 2) きゅうりは千切りにする。リーフレタスは食べやすい大きさにちぎる。春雨は茹でる。えびは茹でて縦半分に切る。
- 3) 生春巻きの皮は水につけて戻しておく。
- 4) 3)を広げてえび、きゅうり、春雨、リーフレタスをのせて巻く。1本を3～4等分に切り、1)のつけだれをつけていただく。

たこと海藻のカルパッチョ

marukome

使用商品・・・からし酢みそ100g

からし酢みそに、ごま油のちよい足しで簡単ドレッシングの出来上がり！
ごまが香るたことたっぷり海藻のヘルシーサラダです。



材料（2人分）

具材	分量	調味料	分量
・たこ(刺身用ボイル)	60g	(a)	
・海藻ミックス(乾燥)	8g	・からし酢みそ	大さじ2
・玉ねぎ	1/4個	・ごま油	大さじ1/2
		・水	大さじ1/2
		・いりごま	小さじ1

【作り方】

※下ごしらえ※

海藻ミックスは表示に従って戻し、水気をよくきる。
玉ねぎは薄切りにして塩(分量外)を揉み込み、
水に5分ほど浸してすすぎ、水気をよくきる。



- ①戻した海藻と玉ねぎを混ぜ合わせる。
- ②器に薄切りにしたたこを並べ、①を盛り付け、混ぜ合わせた(a)のからし酢みそドレッシングをまわしかける。

🕒 調理時間 20分

🔥 カロリー 113kcal

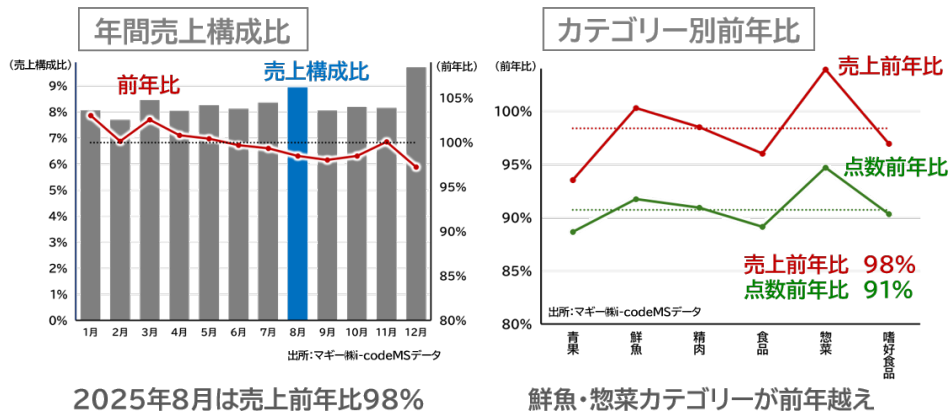
🥄 塩分 1.5g

📦 糖質 8.7g

🌿 食物繊維 1.9g

※カロリー、塩分、食物繊維、糖質は1人分です。

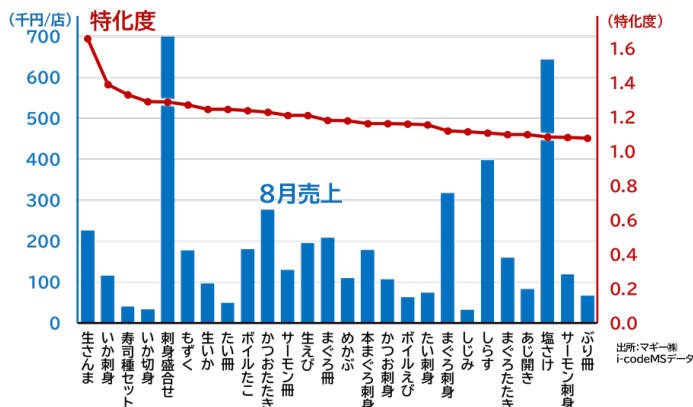
スーパーマーケット:2025年7月の振り返り(売上・点数)



鮮魚・惣菜カテゴリーが前年越え

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 8月 特化品目上位25カテゴリー



生さんまの特化指数が最も高く、売上規模では刺身盛合せや塩さけが突出。お盆需要の刺身類や寿司種セットに加え、旬の走りの生さんまが上位に並ぶ。お盆明けからの売場変化が重要。

鮮魚カテゴリー

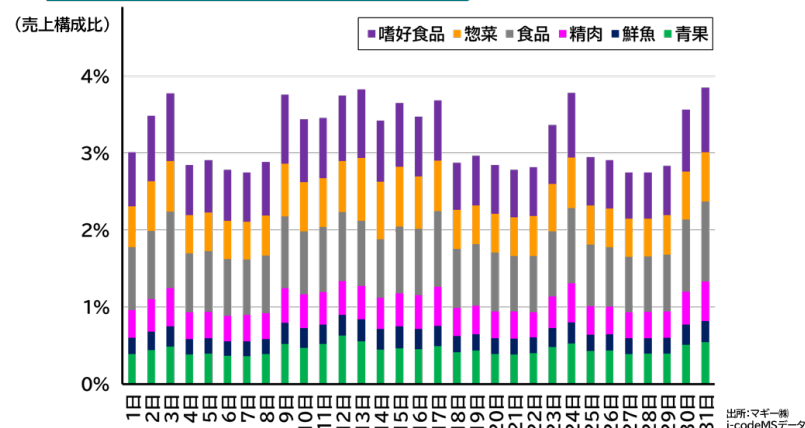
鮮魚 上位10カテゴリー	売上前年比	点数前年比
刺身盛合せ	103%	102%
塩さけ	104%	91%
しらす・ちりめん	92%	89%
まぐろ刺身	123%	119%
かつおたたき	107%	104%
生さんま	229%	204%
塩さば	108%	106%
まぐろ冊	137%	132%
冷凍魚_他	62%	64%
明太子	101%	100%

出所:マギー株式会社 i-codeMSデータ

生さんまが売上・点数共に大幅伸長し、全体を力強く牽引。まぐろも引き続き好調。

7月情報(その他)

8月日別売上構成比 (2025年実績値)

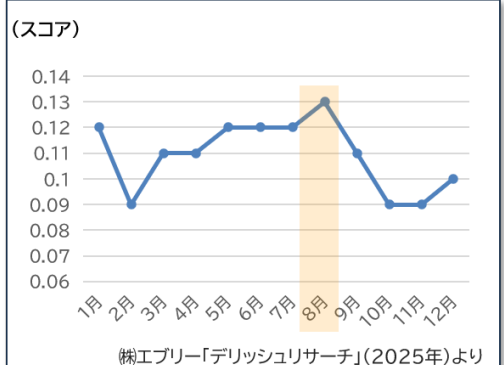
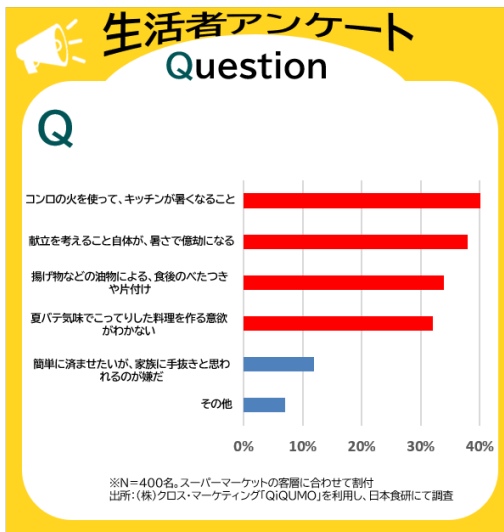
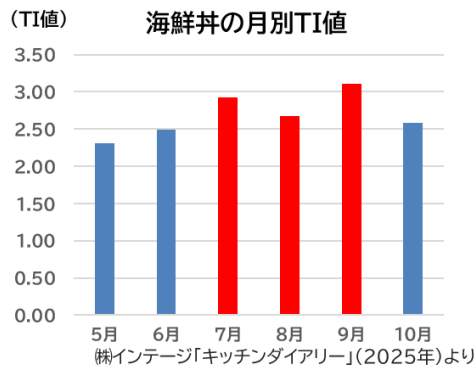


お盆に続く山の日前の9日(土)の売上が高い点に注目したい。今年も大型連休が見込める為、同様の傾向になるのでは？

料理したくない季節に、
手軽に魚を



海鮮丼



解説

夏場は「火を使う・考える・手間をかける」調理がストレスとなり、「ラクに済ませたい」ニーズが生活者アンケートから高まっていることが読み解けます。

手間なく・火を使わずに美味しく仕上がるメニューが求められているなかで、実際に、海鮮丼は8月に検索頻度がピークとなり、食卓出現頻度も8～9月に上昇しており、暑い時期に選ばれやすいメニューです。

定番

まぐろ漬け丼のたれ 1.1kgR
包装形態：1本×12
賞味期限：常温390日

海鮮丼のたれ 12gR
包装形態：100ケ×10
賞味期限：常温150日

まぐろ漬丼セット 海鮮丼セット

海鮮ユッケのたれ 15g
包装形態：50袋×18
賞味期限：常温360日

旨だし醤油 15g
包装形態：100ケ×10
賞味期限：常温360日

ねぎとろユッケ丼セット 海鮮バラちらし丼セット

その他おすすめメニュー

ポキのたれ 1L
包装形態：1本×12
賞味期限：常温360日

ねばねば野菜（モロヘイヤとオクラ）冷凍
包装形態：10袋×2合
賞味期限：冷凍540日

サーモンポキ丼セット ばくだん丼セット

小売商品紹介



販促物一覧





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しやすい。

- ✓ 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
- ✓ 商品の展開・陳列方法
- ✓ 会議・商談の資料として活用

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。



〈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



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

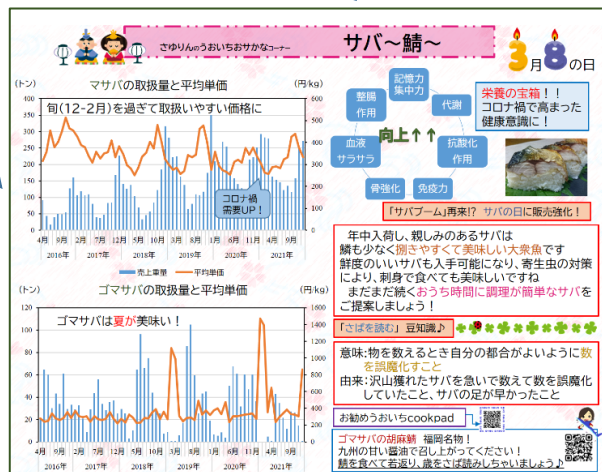
例)商品・規格・末端売価など商品の紹介のみでもOK！

- ✓ 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
- ✓ ご当地・国産国消

例)SDGs・環境・認証ラベルなど

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

☆鮮 魚☆

★秋サケ★

北海道より、盆明け頃よりマスの定置網にて混獲されたものの入荷が始まります。入荷が本格化して店頭に並ぶようになるのは、定置網漁が解禁する9月以降となる見込みです。北海道立総合研究機構さけます・内水面水産試験場の2025年予測の発表によりますと、道内に今秋来遊するサケは686尾となる予測で平成以降では過去最低水準となりましたが、本年度はそれを大きく下回る365尾と予想されています。依然として低水準が続くため、需要高となり相場は強含みです。今後の来遊状況や水揚げの動向には引き続き注意が必要です。

[8月予想相場]秋サケ

種 類	形 状	サイズ	予想相場(円/kg)
メス	ラウンド	4.0～2.5 kg/尾	2,000～1,700
オス	ラウンド	5.0～2.7 kg/尾	1,400～1,200
フィーレ		5.0 kg 5～8 枚	3,000～2,000

★天然ツバス・ハマチ★

現在、ハマチは岩手・宮城・千葉・長崎方面から入荷がありますが、入荷量は昨年よりかなり少なめの状況です。8月に入りますと、千葉・三陸(宮城・岩手)・鳥取など各地からの入荷が見込まれます。入荷量は昨年より三割ほど減少しており、相場は冷凍加工への引き合いにより、底値は昨年並みのやや強含みで推移すると思われます。

[8月予想相場]ツバス・ハマチ

魚 種	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
ツバス	三重・鳥取・島根	1.0～0.8kg/尾	600～500
ハマチ	岩手・宮城・千葉・長崎 他	4.0～2.0 kg/尾	700～500

★カツオ★

現在のところ、宮城(中心サイズ 3.0～2.0kg/尾)から順調に入荷があります。8月に入りますと、宮城(気仙沼)中心の鹿児島・千葉方面からの入荷も見込まれます。全体的な入荷量は昨年より増加しており、特に宮城からの入荷が多くなっています。相場も昨年よりやや弱含みになっていく見込みです。宮城産は既に脂もかなり乗り始めており7月から9月にかけてピークとなります。

[8月予想相場]カツオ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
宮 城	3.0～2.5kg/尾	1,200～800
	2.5～2.0kg/尾	800～600
鹿児島	2.0～1.5kg/尾	600～500

★サワラ・サゴシ★

現在のところ、京都・福井・富山方面の日本海側の定置物が1.0kg/尾サイズと小型ですが水揚げがようやく増えてきました。一方、千葉方面の定置物は3.0～2.0kg/尾と大型中心となっています。7月1日より答志島(三重)の刺網漁も解禁しました。8月に入りますと九州(宮崎・長崎)・徳島(釣物)・大阪・福井・新潟・三陸(宮城・岩手)方面からの入荷が見込まれます。水揚げが夏枯れの影響で不安定な時期でもあり、入荷量は昨年よりやや少なめと思われる、サイズは1.0kg/尾中心で推移する見込みです。相場は概ね昨年並で推移すると思われますが、大型の3.5～2.0kg/尾サイズは少ない為、昨年より強含みになると予測されます。

[8月予想相場]サワラ・サゴシ

規 格	予想相場(円/kg)
3.5～2.0kg/尾	2,500～1,200
2.0～1.5kg/尾	1,500～1,000
1.0kg～600g/尾	1,200～ 800

★タチウオ★

長崎・大分・鹿児島での水揚げ量が少量ながらありますが、産卵後で腹皮が薄くなっており、品質の維持が難しく入荷量は減少しています。福島・宮城方面の刺網物は現在のところ見通しが立っておりません。関東方面（神奈川・千葉）から巻網物の入荷は少量見込まれますが、水揚げは昨年より少なめと思われ、関東の引き合いも強く、入荷量も昨年より少なめで推移すると思われ。相場は昨年より強含みを見込んでいます。

[8月予想相場] タチウオ

規 格	予想相場(円/kg)	
	釣 物	網 物
1.0kgUP/尾	10,000～3,000	5,000 中心
800g 前後/尾	5,500～2,000	4,000 中心
500g 前後/尾	3,500～1,500	3,500 中心
300～200g/尾	2,500～1,000	2,500 中心

★キス★

現在のところ、大分・兵庫（淡路）方面からの入荷が中心となっています。長崎の網物の入荷が多いため、他産地の相場も弱含み傾向にあります。8月に入りますと、瀬戸内（愛媛）からの入荷も始まりますが、台風や夏枯れの影響もあって入荷量は今より減少し、例年並の入荷が見込まれます。相場は需要も高く、諸経費の高騰もあるため強含みで推移すると思われ。旬のキスはほどよく脂ののった癖のない白身のため、天ぷら・唐揚げ・刺身・吸い物・南蛮漬けなど多彩な料理におすすめできます。

[8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	6,500～5,500
	2.0kg 30～39 入	5,500～5,000
	2.0kg 40～45 入	4,500～3,000
長崎	3.0kg 各サイズ	5,000～4,000

★天然スズキ★

【**〆物**】現在のところ、瀬戸内（香川・愛媛）方面・鳥取・福島・宮城の底曳物の入荷があります。水揚げは昨年より、やや少なめで推移しており 2.5～2.0kg/尾の中サイズが多めとなっています。8月に入りますと京都・鳥取の日本海側の水揚げも始まり、入荷量は昨年並で推移すると思われます。相場は強含みの傾向となります。

【**活〆物**】現在のところ、瀬戸内（兵庫（淡路）・広島）、徳島を中心とした入荷が見込まれます。8月は需要の最盛期に向かいますが、水揚げ量は減少し価格も高騰していく見込みです。旬を迎え、魚体が大きくなり身質も良くなるため、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。

[8月予想相場]天然〆スズキ

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
〆物	香川・鳥取・愛媛・福島・宮城	2.0kg/尾 UP	1,500 中心
		2.0～1.5kg/尾	1,500 中心
		1.5～1.0kg/尾	1,200 中心
		1.0kg 以下/尾	1,000 中心
活〆	兵庫（淡路）・徳島・広島	2.0～1.5kg/尾	3,000～1,000
		1.5～1.0kg/尾	2,000～ 700
		1.0kg 以下/尾	1,000～ 500

★シズ★

現在のところ、和歌山・三重方面の底曳物、定置物中心の入荷ですが、入荷量は極少量で推移しています。8月に入りますと、兵庫（淡路）の瀬戸内方面からの小型サイズの入荷が中心となってきます。秋に旬を迎えるシズは、例年8月の盆以降入荷が増えてきますが、今年も水温が高い影響で本格的な入荷が遅れるのではないかと予想されます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると見込んでいます。

[8 月 予想相場]シズ

産地	規格 (g/尾)	予想相場 (円/kg)
兵庫(淡路) 和歌山・三重	300～200g	2,200～1,600
	180～150g	1,500～1,200
	120～100g	1,000～ 800

★タコ★

兵庫(淡路)を中心に瀬戸内(香川)方面からの入荷が中心となります。現在のところ、水揚げも昨年よりやや多めで推移していますが、冷凍在庫も近年の不漁により減少していることに加え、輸入物の在庫も枯渇してきていることから、例年並みの強含みで推移すると思われます。8 月は兵庫(淡路)を瀬戸内(香川)ともに入荷量も増え、サイズの供給も安定しています。ただし、香川方面のみ月末から禁漁となるため、秋にかけて入荷量が徐々に減っていく見込みです。盛夏にタウリン、亜鉛等をたっぷり含んだスタミナ食として、酢の物・たこ飯・天ぷら・アヒージョ等がおすすめです。

[8 月 予想相場]タコ

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
泳ぎタコ	兵庫(淡路) 香川	1.5kg/尾	2,600～2,400
		1.0kg/尾	2,300～2,200
泳ぎ小タコ		500～100g/尾	2,200～2,000
㇏タコ	兵庫(淡路) 香川	1.5kg/尾	2,200～2,000
		1.0kg/尾	2,000～1,900
㇏子タコ		500～100g/尾	1,800～1,700

★タラ(スキンレスフィーレ)★

現在のところ、北海道中心の入荷となっておりますが、底曳網漁が休漁に入り、釣物、刺網物主体の水揚げとなります。原料のロットが小さく、相場は3.0kg3～10 入 2,000～1,600 円/kg、3.0kg10～13 入 1,500～1,400 円/kgと強

含みで推移しています。8 月に入りましても同様の状況が続き、同じく北海道主体の入荷を見込んでいますが、入荷量は昨年より少なく、相場も昨年よりかなり強含みで推移すると思われます。9 月から始まる北海道の底曳網漁が始まるまでこの状況は続く見込みです。小型サイズに関しては皮付きフィーレ・スキンレス販売に向けたサイズになっています。

[8 月 予想相場]タラスキンレスフィーレ

規 格	予想相場(円/kg)
3 kg 3～ 7 入	2,000～1,600
3 kg 10～13 入	1,500～1,400

★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によって減少し、入荷量は例年並みです。7 月は通常どおり入荷が見込まれますが、8 月中はお盆の影響もあるため入荷数が減少する見込みです。中心サイズは 1.5～1.0kg/尾で相場も 2,800～2,600 円と高値で安定すると思われます。今年も赤潮、魚病の影響が相場に反映する可能性もありますので今後の動向に注意が必要です。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はありますが相場の高騰からやや停滞傾向にもあります。

★養殖ハマチ★

8 月は、高知方面から 3.0 kg/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。夏場の刺身商材として販売の方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 4.0～3.0 kgサイズで入荷しています。在池量が多く生育も順調で、入荷は例年並みの見込みです。相場も安定して推移すると思われます。8 月は赤潮の発生に注意が必要です。

[8 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・高知より 4.0～3.5kg/尾サイズ中心での入荷が見込まれます。赤潮の影響で斃死が続いたことから、在池量は薄く入荷量は昨年並みを見込んでいるものの、相場は 2,300～2,000 円/kg と昨年並みで推移すると思われます。8 月も引き続き相場が強含みになる見込みです。鹿児島では 9 月以降新物への切り替え予定ですが、成育遅れ等で出荷もやや遅れる可能性もありますので引き続き今後の動向に注意が必要です。

★養殖スズキ★

愛媛・高知中心での入荷となります。中心サイズは 1.5kg/尾サイズとなります。在池量の状況は厳しく、関東需要が高まっているため入荷が 8 月までに出荷が終了する恐れがあります。成育が難しく、生産効率も悪いことから、生産者も減少傾向にあり今後も厳しい環境にあります。

[8 月予想相場]養殖スズキ

種類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
活〆	愛媛、高知	1.5-2kg/尾	1,900～1,700

★アワビ★

【天然アワビ】徳島中心の長崎・山陰(山口・島根・鳥取)、兵庫・千葉・茨城の各地からの入荷が見込まれます。現在のところ、水揚量は減少傾向にあることから相場は強含みで推移しています。入荷量は昨年並みを見込んでおり、相場も引き続き先月並の強含みで推移すると思われます。9 月以降は禁漁も始まり、入荷量は大幅に減少していきます。

【養殖エゾアワビ】韓国産の養殖エゾアワビは在池量も多めかつ、順調な入荷が見込まれます。相場も先月並の保合いで推移すると思われます。海水浴シーズンから旧盆前にかけての期間は、需要期に入ると、高水温や台風シーズンにも入りますのでご注意ください。養殖であることからサイズ選別がきっちりしており、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。

[8 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 他	300gUP/個	35,000～16,000
		300～200g/個	25,000～10,000
		200～100g/個	13,000～ 4,000
養殖 エゾアワビ	韓国	150g 中心	5,500～ 4,000
		100gUP/個	4,000～ 3,000
		100g 以下/個	3,500～ 2,500

★養殖アトランティックサーモン★

チリ・カナダ・ノルウェーと新物の出荷が出揃いました。ノルウェーも為替の影響が多少ありますが、それ以外は相場が合わず入荷は見送られていてノルウェーの需要が増えています。オーストラリア(タスマニア)の出荷は 9 月頃からの予定です。入荷量は新物需要により増加していますが、国産サーモンの出荷が 7 月ごろまで続いたので、国内の需要はそちらに流れる見込みのため強含みで推移し、以降は落ち着いてくると思われます。海水温の動向に注意が必要です。

[8 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	2,100～2,000
		5.0～4.0kg/尾	1,900～1,700
	フィーレ	6.0kg 4 枚入	3,600～3,000
チリ	フィーレ	1.7～1.5 kg/枚 12 枚入	2,700～2,500

★養殖ヒラメ★

【国内物】鹿児島からの出荷がほぼ終了し、長崎・大分・三重他の生産者も端境期に入り、水温上昇に伴い出荷は終盤に向かいつつあります。中心サイズは現在のところ 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、昨年並からやや強含みで推移すると思われます。【韓国物】在池量は昨年並で中心サイズは 1.3～1.2kg/尾で潤沢に推移すると思われます。入荷量は昨年並を見込んでおり相場も 1.0kg/尾の大型サイズは昨年よりやや強含みで、他のサイズは昨年並で推移すると思われます。国内物も韓国物も高水温や赤潮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。

[8 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	2,800～2,000
800g/尾中心	2,500～1,500
600g/尾中心	2,200～1,000
500g/尾中心	2,200～1,000

★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。1.6kg/尾サイズが中心ですが、愛媛で発生している赤潮の影響によりサイズにばらつきがでており、在池量にも影響が出ています。8 月になり高水温で出荷できない産地もでてきますので、引き続き、今後の動向に注意が必要です。

[8 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

★ハモ★

7 月に入り水揚げも増え、入荷量も増加してきましたが、昨年並みで推移しています。8 月も瀬戸内(愛媛・香川・兵庫(淡路))方面・徳島の底曳網物中心の入荷が見込まれます。今年も天候不順で集中的な降水に見舞われたりしていますので、今後の動向に注意が必要です。加えてクラゲによる被害も考えられます。相場も昨年並、7 月同様に推移すると思われますが、やはり加工向けのスソ値は安定すると思われます。

[8 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	3,500～200
	1000～ 700g/尾	4,000～400
	600～ 300g/尾	
	200～ 150g/尾	900～100

[8 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	3,000～2,300

★ウニ★

白ウニ(キタムラサキウニ)が旬を迎えます。北海道の日本海側(利尻・礼文他)を中心に、道南(噴火湾)、ロシアからも入荷が見込まれますが、ロシア産は天候の影響から入船回数が少ない状況の為、入荷が不安定です。相場は輸出(アメリカ・シンガポール・香港他)の影響を受けて昨年より強含みで推移すると思われます。北海道は順調な入荷が見込まれます。兵庫県(淡路:由良)赤ウニの入荷も7月15日より始まります。

[8 月予想相場]ウニ

産 地	規 格	予想相場(円/枚)
北海道(白ウニ)	小箱(120～130g)	5,000～4,000
	(100g)	3,800～2,800
ロシア(白ウニ)	バラ(100g)	2,800～2,000
淡路(赤ウニ)	木箱(60～70g)	10,000～7,000

★車エビ★

【養殖物】現在のところ熊本・宮崎方面からの入荷となります。中心サイズは30g～25g 前後で、在池量や入荷量は昨年比べ安定しています。8 月の相場も引き続き保合いで予測しており熊本・大分・山口方面の夏エビの入荷も安定するとの見込みです。

【天然物】 大分・熊本方面からの入荷は例年より非常に少ないと予測されます。50～30g の小型サイズが中心で、7～9 月の水揚げ量は昨年比べ少なくなります。6 月は水揚げが無いため入荷量が少なく、相場も昨年よりやや強含みで推移すると思われます。

[8 月予想相場]車エビ

産 地	種 類	規 格	予想相場(円/kg)
熊本・宮崎他	養殖	50～40g/尾	15,000 中心
		30g中心/尾	13,000 中心
		25g中心/尾	10,000 中心
		20g中心/尾	8,000 中心
		15g中心/尾	7,000 中心
熊本・大分他	天然	80g中心/尾	18,000～15,000
		30g中心/尾	15,000 中心

★アユ★

【養殖アユ】和歌山・滋賀・岐阜を中心に一部、宮崎方面からの入荷が見込まれます。中心サイズは 1.0 kg 10～13 尾サイズのやや小さめとなっております。生産コストが上がり、販売価格の見直しが必要な事から、各地共、注文に対応する形となっています。成育には遅れがあり、小アユは天然の割合も多くなるため、岐阜・滋賀の養殖は 8 月中の入荷は見込まれません。

【天然アユ】今年は岐阜(長良川)の友釣り物の入荷が主流になりそうです。入荷量は昨年より少なめで、相場も昨年並で推移すると思われます。今年の琵琶湖(滋賀)の小鮎は降水量が増えるため、水揚げが安定する見込みです。相場も昨年より弱含みで推移すると思われます。

[8 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	各地	1.0kg 8～13 入	2,300～2,000
		200～150g/3 尾	450～ 300
天然アユ 天然小アユ	各地	1.0kg 8～13 入	8,000～4,000(円/kg)
	滋賀	500g 入	1,200～ 800

★サザエ★

現在のところ秋田中心に例年より水揚げ量が増加しており、全国的に入荷量も安定しております。8 月に入りますと引き続き秋田・長崎・山口・石川方面を中心に大分・三重・鳥取方面からの入荷が見込まれます。秋田の水揚げが多いことから、他産地の相場も影響し弱含み傾向です。サザエは通年入荷する中で、7～8 月は海水浴、バーベキュー等の需要のピークとなる時期です。韓国産は 8 月一杯休漁期間の為、入荷は 9 月からとなります。

[8 月予想相場]サザエ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
大分他	200～150g/個	1,800 中心
	130～ 70g/個	1,800 中心
石川他	130～ 60g/個	1,600 中心
長崎	130～ 70g/個	1,800 中心
三重	130～ 70g/個	1,800 中心
秋田・鳥取	130～ 70g/個	1,200 中心

★アサリ★

国内物は北海道方面が休漁(7 月中旬～8 月末)のため愛知が中心となります。輸入物は気温の上昇から 7 月に中国産から韓国産へ切り替わってきます。国内物、輸入物(韓国)共に水揚量は昨年並ですが、サイズが小ぶりになる見込みです。輸入物(韓国)は気温の上昇と共に、歩留が落ちる事と(10%程度)為替の影響もあって買付けが満足に出来ず、入荷量は例年並みです。これを受けて国産の引き合いが強まる事と、諸経費の高騰から相場

も全体的に昨年より強含みで推移すると思われます。この時期は、気温・水温の上昇により鮮度が落ちやすくなっております。取扱いにご注意ください。

[8 月予想相場]アサリ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
愛知	特大	1,800 中心
	大	1,100 中心
	中	900 中心
韓国	大	1,000 中心
	中	900 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】7 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、一部、宮城方面からの入荷も見込まれます。6 月後半から噴火湾も解禁になりましたが、活での入荷量は少なめで相場は強含みの予想です。

[8 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)
オオズワイガニ	北海道	400～200g/尾	4,000～ 1,500
毛ガニ	北海道・宮城	1.0kg～500/尾	15,000～ 8,500
		500g 以下/尾	8,500～ 4,500

★ホタテ★

【生玉】三陸産は水温上昇が見られ例年より早い時期に終了する見込みで、今後は北海道中心の入荷に切り替わる見込みです。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいますが、輸出向けの引合いも強くなっています。

【殻付き】宮城県からの殻付きホタテの出荷は、盆前までに終了する見込みです。8 月中は水揚げ、入荷共に北海道中心となり、相場は昨年同様強含

みの様相です。

[8 月予想相場]ホタテ

品 目	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
生玉(柱)	北海道各地	12～15 入 500g	12,000～ 7,000
		16～18 入 500g	
		18～20 入 500g	8,000～ 7,000
		21～25 入 500g	8,000～ 7,000
		26～30 入 500g	7,000～ 6,000
殻付き	三陸(岩手・宮城)	5～10 枚/kg	1,400～ 1,200

★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)の水揚げで鮮度良好ですが、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の供給が潤沢となっており、加工向けの買いも強い状況です。定置物については、日本海(石川・富山)方面で600～450g/尾サイズが揚がっていますが、まだ良型を維持しており、この先、富山が増える予想です。総じて入荷量は昨年並を見込んでおり、相場は昨年より若干の強含みで推移すると思われます。8 月になると宮城に集約しつつあります。

【ゴマサバ】三重・和歌山・高知・愛媛の水揚げは 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。水揚げは年々減少傾向にあります。8 月は脂も徐々にのってくる予測です。相場は下げ相場の見込みです。夏の旬の美味しいゴマサバはおすすめです。

[8 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・日本海	旋網 定置網	4.5kg 8 入	3,000～2,500
			4.7kg10 入	2,500～2,000
ゴマサバ	鹿児島・高知他	旋網	5.0kg 8 入	2,500～2,000
			5.0kg10 入	2,000～1,800

★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 300～200g/尾サイズは数量が不安定な入荷となります。8 月に入りますと、旋網物は例年であれば徐々に減少に向かいますが、今年はまだ少し入荷がありそうです。入荷量は昨年より少なく推移すると思われ、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。

(定置物)現在のところ日本海方面(石川・富山)からの入荷が中心となり、鮮度は良好です。8 月に入りますと、宮城(石巻・女川)・岩手(大船渡)方面の定置物の水揚げが入荷の中心となりますが、例年に比べ水揚げ、入荷共に少ない見込みです。黒系のアジが増えるため品質は下り坂となるでしょう。相場は諸経費の高騰から、昨年より強含みの保合いで推移する見込みです。

【丸アジ】現在のところ、長崎・和歌山・福岡の巻網物の水揚げがありますが、入荷が安定しておりません。8 月に入ると同様の水揚げに加え、例年では瀬戸内方面、兵庫(播州)の漁が始まる頃ですが、今年は未だ見通しが立っておりません。入荷量は昨年並を見込んでいますが、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。

[8 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	1,500～700
	日本海	定置網	500～400g/尾	1,800～900
			400～300g/尾	1,200～500
丸アジ	長崎・福岡・山口	巻網	400～300g/尾	900～400
			300～200g/尾	500～300
	広島・兵庫・和歌山	巾着網	250～200g/尾	500～250

★サンマ★

7 月に入り、公海域にて操業の台湾・中国船の出漁が一度ありましたが、組成が悪かったため以降の水揚げを見合わせております。全国さんま棒受網漁業協同組合(全さんま)によると、日本水域操業は今年も 8/10 より順次出漁解禁となります。ロシア水域操業は日露交渉の妥結遅れや規制強化、諸経費の高騰により見合わせる事となりました。昨シーズンの冷凍製品在庫が少ない影響により、冷凍相場が強く鮮魚相場より先行しております。日本船の操業開始までもう少しですが、成長速度を想定した場合、中心サイズは 130-110g/尾サイズ主体で、130g/尾 UP サイズの漁獲は昨年より少ない見通しです。とはいえ、昨年も予想がつきにくい中豊漁だったため、産地からの水揚げ情報から目が離せません。

★イワシ★

現在のところ、大中羽は長崎・鳥取中心、中小羽は太平洋(千葉)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、脂ものつてきているためハイシーズンに売り出しやすい商品となっております。8 月に入りましたも産地は変わらず大中羽は鳥取中心、中小羽は愛知が一部入荷となる見込みです。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合いも強いと予想されます。愛知の小羽、三重の中羽は現在のところ見えておらず未知数ですが、総じて入荷量は昨年より少なめと思われ、相場も昨年よりかなり強含みで推移すると思われ。小羽・平子は入荷がない見込みで、諸経費の高騰により、下氷から水氷中心に変化していきます。

[8 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)	3,000～2,000
中羽	4.0kg 入(約 50g/尾)	1,500～1,200

★ケンイカ★

現在のところ長崎(壱岐・対馬)を中心に入荷となりますが、月夜廻りや時化の影響でかなり少量にとどまっています。山口(特牛・湊)方面の入荷は見えておりません。中心サイズは小型の3立と3半で2立～2半はかなり少なくなっています。8月は長崎(壱岐・対馬)、山口(下関・特牛)方面中心となり、2立～3半の入荷が見込まれます。水揚げ次第ですが、入荷量は昨年以上に少なめに推移し相場も強含みを見込んでいます。今現在、ほとんど水揚げが無いため、冷凍が作れない状況が続いています。この後も高値で冷凍相場が動くと予測されます。8月は盆期間の休漁と地場消化の需要期で、荒天で漁が減ると高値の場面も出てきます。また年末用の冷凍製品の生産が始まる時期でもあります。今後の相場動向に注意が必要です。

[8月予想相場]ケンイカ

規 格	予想相場(円/ケース)
2 立(10～14 入)	25,000～15,000
2 半(16～18 入)	18,000～12,000
3 立(24 入)	13,000～10,000

★スルメイカ★

現在のところ、釣物は福井・石川(金沢)中心の水揚げとなっています。新潟・秋田・山形方面の水揚げは見えておりません。全体的に水揚げは少なめで推移しており、サイズは25～30入中心で関東の引き合いが強い状況が続いています。8月に入りますと例年ならば兵庫(但馬)・福井・石川(金沢)・新潟・山形・秋田方面の日本海中心の入荷に移ってくる見込みですが、昨年は青森(八戸・三沢)、岩手(久慈)での水揚げが突然増えたため、予測が難しい状況です。新イカの美味しい時期ですが、現在のところ水揚げ自体が全体的に少ない為、冷凍の生産も出来ない状況ですので、相場は昨年より更に強含みで推移する見込みです。

[8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 5.0～4.5 kg 20 入	8,000～6,500
		約 5.0～4.5 kg 25 入	7,500～5,500
		約 4.0～3.5 kg 30 入	6,500～5,000
		約 4.0 kg 40 入	5,000～4,000
		約 6.0～5.0 kg バラ	6,000～5,000

★マグロ★

【生鮮脂物】生鮮の脂物の入荷は国産養殖本マグロ中心で、鹿児島・大分・長崎・高知・三重・和歌山方面からの入荷となります。70～50kg/尾中心の出荷となり、入荷量・相場共に先月並で推移すると思われます。天然物の本マグロは、青森(旋網)・宮城(釣り・定置網)から極少量の入荷となる見込みです。境港産の天然本マグロについては、現地の水揚げが規定量に達したため終了しました。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)は天然物の入荷が見込まれない分入荷量が多くなり、相場は強含みの見込みです。

【生鮮赤身】生鮮のキハダ(メバチの水揚げ量は減少)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。水揚げ量はやや少なめですが入荷量は例年並で推移しています。気温の上昇と共に品質はやや落ちる傾向にあり、良品の相場は昨年よりやや強含みを見込んでいます。輸入物の入荷は、引き続きインドネシアのロイン製品主体となります。

【冷凍脂物】冷凍の脂物は静岡(焼津)水揚げのインドマグロが主体となります。先月に引き続き入荷は少なく、相場は高止まりの様相です。地中海の畜養本マグロに関しては入荷がごく少量で荷動きが鈍くなっています。供給不足が続いているため、相場は底堅く推移しています。

【冷凍赤身】冷凍のキハダ、メバチ共に静岡水揚げ、台湾船籍物(大西洋漁獲)の入荷となります。小型サイズ主体の入荷となり、中東情勢による原油高の影響は依然深刻な上、品質が安定しておらず、セリ物の良品は強含みです。

☆☆塩 干☆☆

★開き物★

【真アジ】・・長崎をはじめ九州各地の水揚げ状況は概ね良好なものの、鮮魚出荷が中心で加工原料の確保は難しく、韓国物を中心に加工・販売をしておりますが、韓国産・国産共に原料・製品の相場は強含みのまま推移すると予想されます。

【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】・・7 月に入り、稚内にて水揚げがありましたが継続はしていません。秋漁では日本海・オホーツク海の水揚げが始まり、好漁となれば原料確保に期待がかかりますが、原料不足の解消には時間がかかり、相場も容易に落ち着くことは無いと予想されます。

【さんま】・・7 月 9 日に北海道東・太平洋沖の流網漁で漁獲された初物サンマが釧路に水揚げされました。全体的に魚群は薄いもののサイズアソートは 150 g UP～110 g UP とまずまずの状況です。今後の水揚げに期待がかかります。

〔8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

★しらす釜揚げ★

各地の春漁が本番を迎える時期ですが、愛知・静岡での水揚げは減少しており、今後は徳島や兵庫(淡路)での水揚げに期待がかかりますが、状況の好転が見られないまま続くと原料不足の状況に反転することから、相場は強含みになると予想されます。

〔8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)	2,500～1,500

★干しガレイ類★

浜田地区、香住地区の底引き網漁は、お盆明けまで禁漁になることから各製品は在庫からの出荷となります。各魚種共に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。9 月以降の新漁に期待ですが、原料確保が 10 月以降とみられる為、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。

〔8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	2.0 kg 10～18 入(品薄)	6,500～4,000
水ガレイ	2.0 kg 10～18 入(品薄)	4,000～3,500
エテガレイ	2.0 kg 10～18 入(品薄)	3,500～3,000

★塩サバ★

ノルウェーサバの新漁が始まりますが、2025 年の原料価格は 2024 年比の約 2 倍となったことや、2026 年の北東大西洋のサバ漁獲枠(TAC)が資源保護の観点から、前年比で約 52%削減となる約 9 万 9,010 トンに決定されたことから、この国際合意に伴いノルウェーのサバ漁獲枠も大幅に減少し、今年の新物相場もさらに上昇すると予想されます。製品価格についても国産・輸入ともに値上げだけでなく、欠品・終売も多くなると予想されます。

〔8月予想相場〕 塩サバ

産地	サイズ(8 kg/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

★味付いくら★

在庫からの提案が続くため、9 月末までは現状維持の状況です。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。秋鮭の新物イクラの流通は9 月中頃から、輸入マス卵は11 月には製品化される予定です。今年の北海道産秋鮭漁による水揚げは過去最低水準との予想から新物相場はそれぞれ昨年度よりも強含みとなる予想です。

〔8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	35,000～30,000
	味付けいくら	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

★カツオのたたき★

中東情勢の停戦合意も守られない状況下では、状況が落ち着くまで時間が掛かると予想され、相場は高値維持を続けると予想されます。東沖の秋漁が始まりますが、まとまった水揚げが続いたとしても、現在の製品価格がしばらく続くと予想されます。

〔8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

★みりん干し★

全ての商品について8 月も変動は少なく、7 月と状況が変わることは無いと予想されます。

【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7 月に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、影響は少なく、製品の荷動きは問題なく続いています。

【さばみりん】・・漁獲枠の大幅減化から、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、製品価格も強含みの状況です。

【ししゃもみりん】・・7 月に続き、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の値上げが今後の荷動きに影響を与えると予想されます。

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。

〔8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
シシヤモ(品薄)	ノルウェー・アイスランド	各サイズ	3,400～3,200

★辛子明太子・助子★

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が、製品の荷動きが悪く値上げを踏みとどまっているメーカーもあり、状況をこまめに確認していただくことをお勧めします。

〔8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★

6 月から始まっているロシア産紅鮭漁の漁獲推奨枠は、前年とほとんど変わってはいませんが、水揚げ状況は悪く価格は高騰しております。アメリカ産はアメリカ国内向けが中心で相場もロシア以上に高く、国内搬入はほぼ皆無となる予想です。また、円安の為替状況や国内在庫の減少に伴い国内相場も高騰しており販売は厳しい状況です。

チリ銀については比較的安価な 6/9 サイズの販売が中心で 4/6 サイズは荷動き悪く弱含みの状況です。トリム製品は品薄により価格が高騰しておりますが 9 月以降の新物搬入後の相場は落ち着く予想です。

〔8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.kg	3,200～2,900
	7 尾入/17.kg	3,100～2,800
	8 尾入/17.kg	無し
	9 尾入/17.kg	無し
北海道	2.kg/尾中心	5,500～5,000

★丸干し★

徳島・高知・鹿児島をはじめ大分などから新物のウルメ上乾の入荷が見込まれますが、水揚げ状況の好転は見込めず、大サイズは品薄状況が続いており、小・中サイズの案内となっております。製品相場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予想から入荷は少なく、製品相場は高止まりで推移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	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	15～10 尾	220～ 150 円/本

★ちりめん★

先月は播州地区において不漁となり、げ大阪湾・徳島地区で順調な入荷がありました。8 月以降の上乾ちりめんの入荷は、兵庫(淡路・播州)・徳島を中心に入荷があると予想されます。相場は他の産地の水揚げに左右されますが、やや強含みで推移すると予想されます。

〔8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★

国産の干しむき海老の産地は、大分・山口・徳島が中心となりますが原料であるアカエビの供給量が少なく、原料相場の高騰が続いています。市場では価格の安定している中国産の販売が中心となっており、国産が全体の 2%に対して、中国産は 98%のシェアを占めています。相場は国産が 15,000 円～12,000 円/kg で、中国産は 6,000 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、7 月までの国産の状況は水揚げが少なく、またサイズも 300～400 g/尾の小型中心の為、湯引き加工には不向きとなっており、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、生鮮出荷が中心の為、相場は強含みで推移すると予想され、製品化には厳しい状況がしばらく続くと予想されます。

〔8月予想相場〕 ハモ製品(解凍原料)

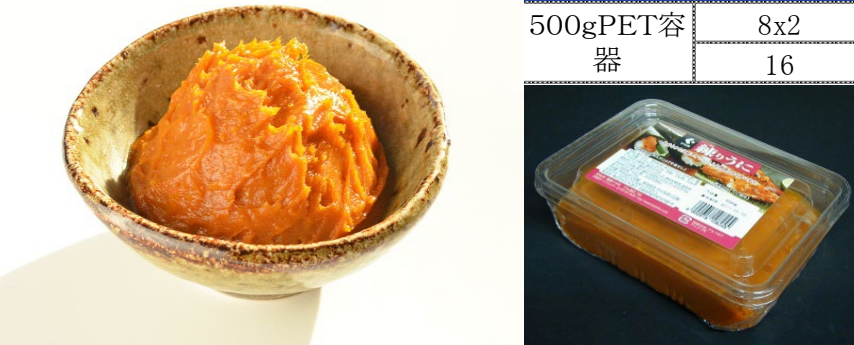
種類	予想相場(円/kg)
国産活ハモ湯引きハモ	5,500~5,000
中国産活ハモ湯引きハモ(品薄)	4,500~4,000

2	【うにクリームソース】	商品コード	11220
		規 格	荷姿(入数)
		300gロケット袋	3x6x2
			36
			
賞味期間	10℃ 14日間	(−18℃以下 1年3ヶ月間)	
商品説明	なめらかな口当たりに仕上げたうにのソースです。混ぜるだけで、磯の風味豊かなパスタが出来上がります。		

★商品紹介「株式会社 かね徳」★

1	【うにパスタソース y】	商品コード	11253
		規 格	荷姿(入数)
		TPS	6x4x2
		70g(35gx2)	48
			
賞味期間	10℃ 30日間	(−18℃以下 1年3ヶ月間)	
商品説明	なめらかな口当たりに仕上げたうにのパスタソースです。パスタに混ぜるだけで、磯の風味豊かなパスタが出来上がります。		

3	【ねりうに】	商品コード	11443
		規 格	荷姿(入数)
		瓶詰 60g	6x4x2
			48
			
賞味期間	20℃以下 6ヶ月間		
商品説明	主にチリ産のうにを使用したねりうにです。滑らかな食感です。とろける美味しさをお楽しみ下さい。		

4	【ねりうに】	商品コード	10823
		規 格	荷姿(入数)
		500gPET容器	8x2
		器	16
賞味期間	10℃ 12ヶ月間		
商品説明	主にチリ産のうにを使用したねりうにです。滑らかな食感です。とろける美味しさをお楽しみ下さい。		

6	【こく旨粒うに】	商品コード	11047
		規 格	荷姿(入数)
		55g瓶詰	6x4x2
			48
賞味期間	10℃ 184日間		
商品説明	塩うに含有率94%。「こく」があって「旨い」、うにの味が濃く、しかも丁寧な作業で粒感も残した「粒に」です。		

5	【ねりうに】	商品コード	10811
		規 格	荷姿(入数)
		1kg袋x6x2	1kgx6x
			12
賞味期間	10℃ 12ヶ月間		
商品説明	主にチリ産のうにを使用したねりうにです。滑らかな食感です。とろける美味しさをお楽しみ下さい。		

7	【粒うに】	商品コード	11343
		規 格	荷姿(入数)
		瓶詰 60g	6x4x2
			48
賞味期間	20℃以下 6ヶ月間		
商品説明	主にチリ産のうにを使用した粒うにです。うにのつぶつぶ感を残した仕上がりです。		

8	【割烹いかうに】	商品コード	15428
		規 格	荷姿(入数)
		500gPET容器	8x2
			16
			
賞味期間	10℃ 7日間	(−18℃以下 1年3ヶ月間)	
商品説明	甲いかと粒うにを和えた、おさしみ感覚のいかうにです。磯の風味が豊かで、トロリと甘い上質のうにを厳選しています。		

★商品紹介「竹田食品販売株式会社」★

スゴ旨いか塩辛シリーズ

【なまらガリバター味～ガーリックバター味～】

いかをガツンと香るガーリックバター味に仕上げました。野菜と一緒に炒めるのもよし、、パンやパスタの具材にも良く合います。



内容量：70g

入 数：20×4

賞味期限：冷凍 180 日

冷蔵 90 日

9	【割烹たこうに】	商品コード	14628
		規 格	荷姿(入数)
		500gPET容 器	8x2
			16
			
賞味期間	10℃ 15日間	(−18℃以下 1年3ヶ月間)	
商品説明	いいだこと粒うにを和えた、おさしみ感覚のたこうにです。磯の風味が豊かで、トロリと甘い上質のうにを厳選しています。		

【なまら味噌キムチ味】

いかをコクのある味噌キムチのタレであわせました。ほどよい辛味とキムチの旨みがやみつきの濃厚な味付けでご飯のお供に。



内容量：70 g

入 数：20×4

賞味期限：冷凍 180 日

冷蔵 90 日

商品問合せ先：本社加工食品部 3 課 太田(06-6469-2085)まで

【なまら赤柚子胡椒味】

いかを赤い柚子胡椒と合わせて漬け込みました。赤い柚子胡椒ならではのピリッとした辛さと柚子の芳醇な香りのいか塩辛に仕上げました。



内容量：70g

入 数：20×4

賞味期限：冷凍 180 日

冷蔵 90 日

【なまら生七味味】

いかに生七味唐辛子を加えて塩辛にしました。生七味唐辛子の香りと苦味で大人向けの塩辛に仕上がっています。ご飯にもおつまみにもおすすめです。



内容量：70g

入 数：20×4

賞味期限：冷凍 180 日

冷蔵 90 日

商品問合せ先：本社加工食品部 3 課 太田(06-6469-2085)まで

☆☆冷 凍☆☆

★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・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、相場は若干の強含みとなっています。トリム製品市況に関しては、三陸産銀鮭の出荷開始に若干影響されましたが、国内在庫薄の状況から、変わらず相場は横這いから強含みとなりました。8月の定塩製品については原料高製品安の構造は依然として変わっていません。上述の背景から8月の原料相場は横這いから若干の強含み、トリム製品も同様の相場観での推移を予想します。

【養殖トラウト】・・5・6月の原料市況については、大きな搬入もなく前月同様に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は在庫の不足感はないものの堅調な荷動きで相場は横這いとなりました。5月より新物の搬入がスタートしており、今後は不足感が解消される方向へ向かう見通しです。8月以降の相場については引き続き注視する必要があるものの、現時点では原料・トリムともに堅調な実需に支えられ、概ね横這いでの推移を予想します。

【紅鮭】・・5・6月の原料市況は、アラスカ・ロシア両産地ともに、実需ベースの高値横這いで推移しました。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ます。2026年シーズンの漁獲量予測については、両産地ともに2025年実績を下回るとの予想がされており、8月以降も高値横這いでの相場展開が継続するものと予想されます。

〔8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)	1,900～1,800
	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

★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・インド産に関して、引き続き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 11 ドルほどで、国内相場との乖離がある状況です。例年に比べて、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 7 月より水揚げがスタートしております。各国からの引き合いは旺盛との事で、シーズン始まってすぐのオファー価格は下がらないとの予想です。水揚げサイズは例年通り中型サイズから始まり、10 月ごろには大型サイズまで育つ見込みです。

インドネシア産の水揚げ量は以前に比べて回復してきておりますが、現地の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が各国の需要が弱く、1stクロップは安値止まりで推移しております。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考えられます。

エクアドル産に関しては、先月から相場が反転しており、先物の価格が上昇しオファーが少ない状況になっております。

国内市況に関して先物は上げ相場の状況ですが、各社持ち合っている状況のため相場が上がらない状況が続いております。盆に向けた仮需も無いため、暫くは横ばいで推移すると思われます。

【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、また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。新物の価格は昨シーズンに比べて強含みですが、国内在庫はまだかなりあるようなので、各社在庫整理等で多少安く販売してくるところも出てくるかと思われます。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。

[8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)	7,400~7,200
	16/20(品薄)	6,500~6,300
	21/25(品薄)	6,200~6,000
	26/30(品薄)	5,800~5,600
	31/40(品薄)	5,200~5,000
養殖バナメイ (インド産他)	13/15	5,600~5,200
	16/20	4,800~4,400
	21/25	4,300~4,000
	26/30	4,200~4,000
	31/40	3,900~3,800
種類	サイズ(kg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)	3,100 中心
	L2 (20/30)	3,100 中心
	L3 (30/40)	在庫無し

★ヤリイカ★

国産ヤリイカ・ケンイカの水揚げがありますが、鮮魚出荷が中心で冷凍製品は品薄と予想します。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。

[8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	3,800 中心
			21/25 尾/5kg	3,800 中心
			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(0.7~1.0 kg/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、価格も高騰しています。

[8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	1 kg UP	4,700 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先月よりも強含みの予想です。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の価格が高騰しており、

【冷凍2】

サイズによっては欠品や品薄になると予想されます。マツイカの不足サイズはスルメイカで対応されるでしょう。

〔8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	青森・岩手・富 山県等	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。

〔8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	1,350 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月の半夏生から需要期が続いており、盆需要に向けての販促が組まれるでしょう。各売場はアフリカ・国産・他産地物等を組み合わせで構成されると予想されます。相場は、まだまだ高値継続の状況下ですがモロッコ・モーリタニアで夏漁が始まっています。年末商戦に向けての原料となりますので、漁模様、EUの買付状況等に注目されます。

★赤 魚★

太平洋原料の新物相場ですが、昨年末より原料で 100 円近い値上げとなっておりま。国内の原料搬入量も相当数少ない状況で、国内の製品・原料相場も急激に上がりつつあります。大西洋原料についても欧州、中国などの引き合いが強く国内在庫品薄でさらに値上げが進んでおります。今後、太平洋・大西洋ともにもう一段階上がる見込みです。新物原料を製品に加工した場合、1,300 円/kg位のコストが付き、量販店・産業給食向けなどは使用しなくなる場合も考えられる為、荷動きに注意が必要です

〔8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	980 中心
500g～700g(品薄)	7kgx3	880 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、高いドル価で国内品薄感が続いています。製品相場も急激に上がって来ており、国内加工メーカーも手持ち原料は少なくIQFドレス・フィレともに軒並み急激に値上げが進んでおります。ただ国内 IQF 品の売りに関しては特売数量の減少などから落ち込んで来ていると思われます。大型原料は少ないためさらに値上げスピードが加速すると予想されます。

〔8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	1,800～1,750

★その他凍魚★

サワラ・サゴシに関しましては他魚種に比べ単価の上げ幅が少なく、量販店向けからの引き合いが強くなっております。大西洋サバよりも安く脂があるため、漬け魚や焼き魚向けに提案をお願いします。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、引続き相場は高値維持の状況です。しかし他社が製品のヒネ在庫を多く残している事から製品の上げ幅は緩やかで値上げが追い付いていない状況です。

〔8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★

新物の製品価格は 1,800 円/kg 程でスタートしましたが、各社越年在庫を多く残している状況です。原貝の水揚げ数量が少ないことや市況を踏まえ、各メーカーが生産数量を抑えたこともあり、新物製品は極端に少ないです。

〔8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	1,800 中心
L	21/25	1,800 中心
M	26/30	1,800 中心
S	31/35	1,800 中心
2S	36/40	1,800 中心
3S	41/50	1,800 中心

★ホタテ貝柱★

本年度のオホーツク水揚げ数量は 22 万トンと昨年の 26 万トンを下回る計画です。しかし、予想よりも歩留まりが高くなり昨年度並みとなっております。市況としては、4S 以上は高値で輸出、5S 以下の小型サイズは国内を中心に販売が進んでおります。

〔8月予想相場〕 ホタテ貝柱

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	8,800 中心
2S	36/40	8,500 中心
3S	41/50	7,500 中心
4S	51/60	6,500 中心
5S	60/80	5,600 中心

★ズワイガニ★

【アラスカ産】・・オピリオ種は米国内販の需要が堅調な為、5-8onz サイズ 9.5ドル/lbs、8-10onz サイズ 11.8ドル/lbs と高値で推移していて 10onz 以上は、日本向けオファーがなく米国内で消化される予想です。バルダイ種の漁獲量は前年比 41%減の 223 トンで終了しました。価格はセクションベース 16ドル/lbs で推移しています。どちらも相場高値維持の為、日本国内の搬入はごく少量と予想され、昨年も日本への搬入量が少量の為、国内在庫は少ない見込みです。

【ロシア産】・・極東産は中国・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。相場は冷凍品が 21 ドル/kg で推移しており、新物原料が日本へ搬入され始めました。今期のサイズアソートは 4L・3L・2L 中心に獲れており、L サイズが少ない状態です。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。活ガニ輸出の好調・日本国内の在庫状況から、冷凍品の搬入量は少量の見込みです。バレンツ産は米国向けの活ガニ輸出経路が未確立の為、枠の半分は冷凍品を生産する見込みです。今期のアソートは M・L サイズ中心に獲れています。冷凍品の生産量は、昨年並みの約 7,000 トンになると予想されています。価格は、極東産の相場に便乗している為、昨年同様に横ばいの見込みです。東南アジアへの輸出量が増えており、日本への搬入量は昨年より減少する予想です。

【紅ズワイ・トゲズワイ】・・新物については 15 ドル/kg 以上で韓国・台湾の引き合いが強く、相場に日本マーケットは追いついていません。日本内販価格は、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、日本国内の需要が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 トンと昨年比で 12%減少しております。ドル価は、5-8onz サイズで 10～11 ドル/lbs、8-10onz サイズで 11.5～12 ドル/lbs です。来年の漁獲枠は、減枠又は横ばいの見込みです。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 サイズで 10.6 ドル/kgにて推移しております。また、カナダ国内の供給量が増加しており、競争が激しく相場が軟調の見込みです。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。剥き身は加工原料としても価格が合わず、ロシアに切り替えるメーカーも見受けられます。年末に向けた量販店切りガニ製品の商談が進んでいます。相場は昨年比べ、生製品はジリ上げ、ボイル製品は横ばいの予想です。ボイル製品は、製品価格が加工原料製品より安い逆ザヤ状態になる予想です。

〔8月予想相場〕ズワイガニ：2026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	4,500～4,300	在庫無し
4L	4,400～4,200	在庫無し
3L	4,400～4,200	5,900～5,700
2L	4,500～4,000	6,400 中心

★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、ロシア禁輸政策により、殆どが米国内販で消化されます。価格は、昨年同様に高値横ばいの見込みです。バルク品で生冷品 22,000kg～、冷凍ボイル品で 23,000 円/kg～の予想です。

【ロシア産】・・極東産は中国の活需要が依然として強く、活での輸出量が増

株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2026年 8月号

加しています。活による輸出の好調と極東の大手生産社(RCGC 社)の減船により、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、冷凍品を生産しています。東南アジア向けの輸出が好調の為、日本向けの搬入量が昨年より減少する見込みです。一部パッカーがブライン品を差別化する為、エアーブラスト品を生産しました。エアー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。

〔8月予想相場〕タラバガニ：2026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】・・ジャポニカ種は 25 尾～40 尾までのサイズが中心となり、細物は年明けまで品薄状態が続くと考えられます。細物に限らずこの時期は病気が発生しやすいので、相場より安いものには注意が必要です。一方ロストラータ種は一時ジャポニカ種よりも高い時がありましたが、反転しジャポニカ種より安くなりました。

〔8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】・・日本国内のシラス池入れ数量は 16 トン以上となり予想を超える結果となりました。中国 50 トン前後、台湾 3.5 トン、韓国 7.5 トンの東アジア

全体で 70 トン前後の池入れとなりました。

全国に先駆けて池上げスタートとなった三河地区の新仔価格は一回目 3P/2,900 円、4P/3,300 円、5P/3,500 円で打ち出され、二回目は 4P/3,400 円、5P/3,600 円と上方修正がありました。

[8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	2,900 中心
	4P	3,400 中心
	5P	3,600 中心
鹿児島	3P	2,600 中心
	4P	3,000 中心
	5P	3,200 中心