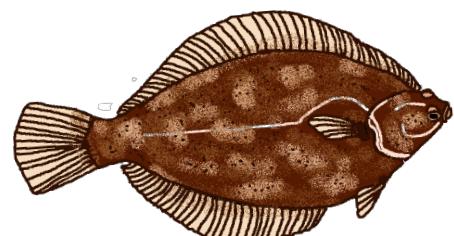
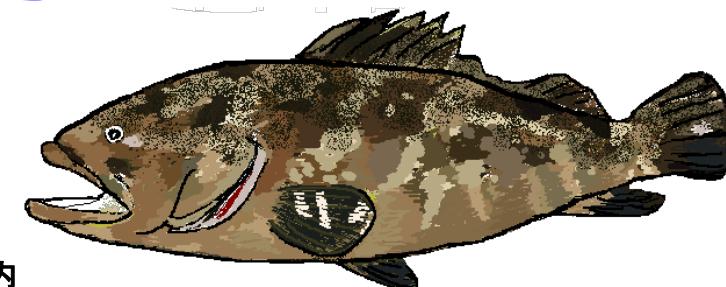
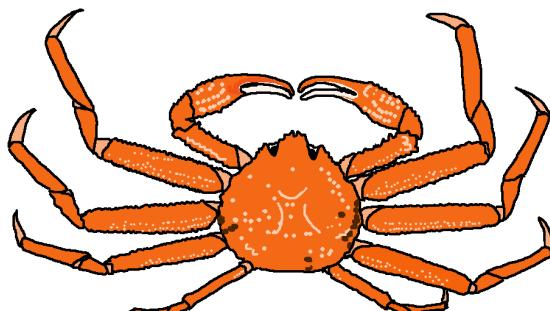
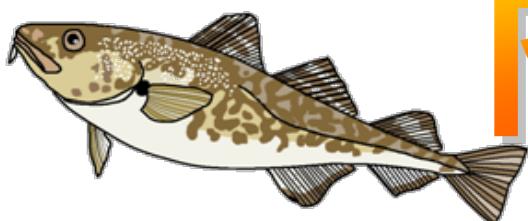


STRATEGY

商品情報

2025年 12月号



2025年12月カレンダー

1日	月	大型	若潮	ワッフルの日
2日	火	中潮	中潮	ビフィズス菌の日
3日	水	中潮	さかなの日(～7日)	臨時休業日
4日	木	網	大潮	
5日	金	休	大潮	
6日	土	漁	大潮	
7日	日	期	大潮	大雪
8日	月	間	中潮	
9日	火		中潮	こと納め
10日	水		中潮	(イカの日) 世界人権デー
11日	木		中潮	胃腸の日
12日	金		小潮	明太子の日
13日	土		小潮	正月事始め すす払い ビタミンの日
14日	日		小潮	
15日	月		長潮	
16日	火		若潮	
17日	水		中潮	臨時休業日
18日	木		中潮	
19日	金		大潮	(食育の日)
20日	土		大潮	ブリの日
21日	日		大潮	
22日	月		大潮	冬至
23日	火		中潮	上皇様御誕生日
24日	水		中潮	クリスマスイブ
25日	木		中潮	クリスマス
26日	金	大型	中潮	
27日	土	旋	小潮	
28日	日	網	小潮	臨時開場日
29日	月	休	小潮	
30日	火	漁	長潮	
31日	水	期	長潮	大晦日 条例の休日
		間		

良いお年を
お迎え下さい

12月 師走

季節も過ぎ去り、今年も残すところ2か月となっていました。朝晩の冷え込みにより体調は崩されてしまふのでしょうか。気象庁3か月予報によりますと、11月は暖かいですが12月以降はほぼ平年並みの見込みです。お体ご自愛下さい。

12月7日は二十四節季の「大雪(たいせつ)」です。大雪とは、雪が盛んに降りだす頃という意味で、山の峰々は雪をかぶり、平地にも雪が降る時期です。山岳だけでなく、平野にも降雪のある時節です。この頃になると九州地方でも初氷が張り、スキーフィールドがオープンし、熊などの動物は冬眠に入ります。

また、12月22日は「冬至」です。二十四節季の一つで、太陽が軌道上の最も南に来る為、夜が最も長く、昼が短くなります。夏至から徐々に日照時間が減っていき、南中の高さも1年で最も低くなることから、太陽の力が一番衰える日と考えられてきました。冬至は「日短きこと至る(きわまる)」という意味。この日は南京を食べる風習がありますが、「なんきん」や「れんこん」など2回「ん」がつく食べ物を食べると幸せになれるとも言われていることから食べられるようになりました。冬至で欠かせないものとして柚子風呂も有名で、冬至の日に入ると風邪を引かず健康に過ごせるとされています。

さて、冬は「寒」という付く魚は「寒の入り」である「小寒」(来年は2026年1月5日です。)に向けて美味しいくなってきます。「寒サワラ」「寒サバ」「寒ダラ」等が有名ですね。これらの魚介類は、春に産卵期を迎えます。これからは時期はちょうど、産卵に必要な栄養分を蓄えている最中なので、どの魚も脂がのってきます。どの魚も活用の幅が広く、鍋にしてもシンプルに焼き物にしてもおいしくいただけるでしょう。

お仕事は、お歳暮商戦、お節商戦、クリスマス商戦、忘年会商戦と、年間で最大の書き入れ時です。「終り良ければ全てよし」ということわざのように今年もいい年だったと思えるよう年末にたくさん水産品を売ってよい年にしましょう。



今年もご愛顧ありがとうございました。

来年もどうぞよろしくお願ひいたします。



鮮魚取扱量指標(本場取扱2024年11月～2025年1月) うおいち大阪本場の資料を基に作成しています。

12月の取扱量の多い順にならんでいます。

鮮魚	11月	12月	1月
養殖マダイ	100	124	115
マアジ	100	117	57
養殖ブリ	100	217	184
養殖ブリF	100	154	121
マサバ	100	102	114
マイワシ	100	92	105
ゴマサバ	100	114	52
タラ	100	112	108
サワラ	100	125	137
養殖アトランサーモン	100	119	102
ヨコワ	100	141	87
ブリ	100	100	48
養殖ハマチ	100	27	3
養殖トラフグ	100	370	156
養殖カンパチ	100	130	108
マダイ	100	146	76
サゴシ	100	70	67
スズキ	100	350	126
養殖銀鮭(解凍)	100	115	80
カツオ	100	41	16
コアジ	100	77	98

鮮魚	11月	12月	1月
養殖ヒラメ	100	124	100
ヒラス	100	120	77
アンコウ	100	108	90
ヤリイカ	100	129	208
アカガレイ	100	71	238
ヤリイカ	100	115	98
レンコダイ	100	106	67
マルアジ	100	191	413
スルメイカ	100	49	59
シマアジ	100	123	105
ウマヅラハギ	100	518	571
養殖アワビ	100	168	86
ウチワ	100	91	29
キンメダイ	100	91	94
養殖ハマチ	100	99	115
ツバス	100	287	983
解凍サンマ	100	670	497
タチウオ	100	90	224
カマス	100	94	23
カンパチ	100	111	34
ヒラメ	100	45	42

特殊物	11月	12月	1月
カキ	100	190	184
マダイ白子	100	107	138
助子	100	172	52
ハマグリ	100	180	103
ホタテ貝柱	100	127	87
養殖車エビ	100	182	115
ナマコ	100	22490	27935
カニ類	100	107	68
アサリ	100	86	70
ボイルワカメ	100	97	88

太物	11月	12月	1月
養殖ホンマグロ	100	146	110
冷凍キワダ	100	145	96
冷凍メバチ	100	132	89
キワダ	100	92	79
冷凍養殖ホンマグロ	100	141	79
冷凍インドマグロ	100	95	69
ホンマグロ	100	73	65
冷凍キワダケース	100	100	68
冷凍メバチケース	100	150	55



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！

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 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。
例)サンマ 今期は漁場が遠く、ピークもずれ込み販売に苦戦。
タラ 今年は水揚げが好調で価格も取扱いしやすい。 Etc.
- ✓ 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

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



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！

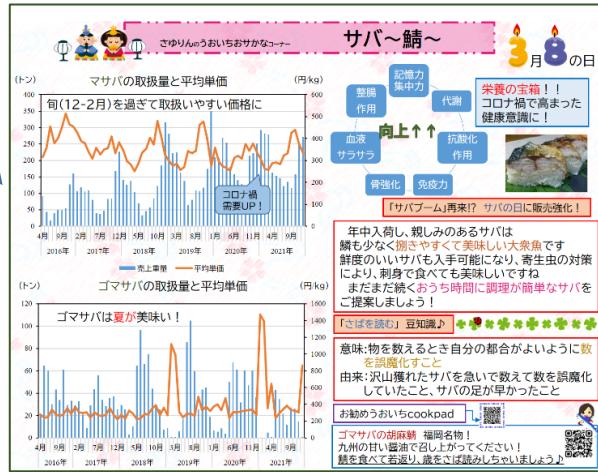
メリット

- ✓ 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！

資料イメージ

旬の魚介類紹介



グラフを用いる

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

詳細

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> 費用 | 無料 |
| <input type="checkbox"/> 規格 | A4横 |
| <input type="checkbox"/> 資料数 | 1-3枚まで |
| <input type="checkbox"/> 回数 | 一月から毎月(1.2月合併号) |
| <input type="checkbox"/> 必要情報 | 企業・団体名 |
| <input type="checkbox"/> 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



驚くほど美味しい！ イセエビの備長炭 炭火焼き



☆徳島県好漁の秘訣は資源管理！

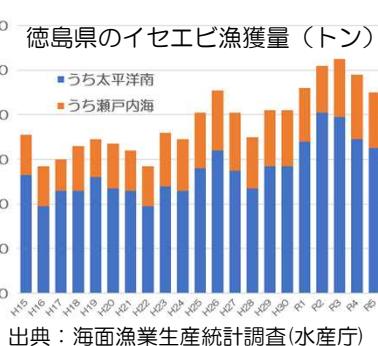
勢漁期を迎えたイセエビは、徳島県南部海部郡での最重要漁獲対象種であり、全国的に減少傾向ですが、本県では増加傾向にあり、近年は特に好漁です。これは、県下各地で漁業者が実践している資源管理型漁業の浸透による意識の高さが要因の一つと考えられます。

特に資源管理先進地の日和佐町漁協では、

- ・凪の日のみ操業（安全性にも考慮）
- ・網数を大幅に減らし、網揚げ、網外しや網さばき等の作業を省力化、活きの良い高品質なイセエビのみ漁獲
- ・漁期開始後数回はチームを組み、共同操業（水揚げ額はプール制）を実施など、様々な取り組みがなされています。
- また、イセエビは「徳島の漁師が選んだ美味しいエビ類調査にて、堂々の第1位（H18徳島県調べ）となっています。



姿形の美しい徳島海部産イセエビ



○イセエビの炭火焼き（4人前）

【材料】

- ・活イセエビ 4尾（大きければ2尾、生の冷凍でも良い。）
- ・調味料 好みで塩、醤油、マヨネーズ、とけるチーズなど適量

【下処理】

- ・イセエビを裏返してまな板に置き、真ん中に包丁を入れ、縦半分に割る。半身は身の方を上側にして置き、焼く前に好みで調味料をつける（活きの良い場合は事前に冷蔵庫で冷やすと処理しやすい）。

【火の準備と焼き方】

- ・BBQコンロなどの焼き台で炭（できれば備長炭）をいこらせて（完全に火を付けて）おく。
- ・下処理したイセエビを殻を下にして網（炭火）の上に直置きし、遠火でじっくり焼き、身に火が通り、白くなったら食べ頃となる。

○ポイント

- ・殻が硬いので、半分に割る時は安い文化包丁や三徳包丁等の両刃を使うとやりやすい（良い包丁だと刃が欠ける場合あり）。
- ・火が通りにくい場合、アルミホイルを上からかぶせると良い。
- ・BBQに使う炭は、備長炭を使うと火力や遠赤外線による食材の上質な焼き具合、食べた時の食感など、特にイセエビや魚介類を調理するには圧倒的なポテンシャルを持ってますので、オススメです！

☆徳島県南部の伝統林業「樵木（こりき）林業」の紹介

県南部の美波町や牟岐町に江戸時代から伝わる伝統の林業技法である「樵木林業」は、ウバメガシなどの広葉樹を対象とし、一定の太さの木を選んで伐る「抾抜(たくばつ)」と、伐採株から芽を出して育つ広葉樹の萌芽力を活かす、森林資源を短周期で伐採・再生させる循環再生型の林業技法です。

その持続性や地域文化としての価値が評価され、2025年に日本農業遺産に認定されました。また、美波町で設立された「四国の右下木の会社」では、樵木林業により持続可能な備長炭(樵木備長炭)や薪を生産し、販売しています。



KORIKI
STORE



とくしま海部
水産物品質確立協議会



かにのキムチ鍋

かにの旨味を贅沢に！ ピリ辛キムチ鍋で、シメまでおいしく楽しめる！

●材料（4人分）

カニ（タラバなど）	1ぱい
ハマグリ（砂出ししたもの）	8個

白菜 1/4株
長ねぎ 2本 春菊 1/2束
しめじ 1パック
豆腐 1丁
エバラキムチ鍋の素 300ml
水 600ml



●調理時間 約30分

※1人当たり。つゆを75%摂取として算出しています。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
185kcal	21.7g	5.2g	16.9g	6.4g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

- 【1】カニは食べやすい大きさに切り、ハマグリは殻をこすり合わせてよく洗います。
- 【2】白菜はざく切りに、長ねぎは斜め切りに、春菊は4～5cmの長さに、しめじは石づきを切り小房に分け、豆腐は水きりして食べやすい大きさに切ります。
- 【3】鍋に「キムチ鍋の素」と水を入れ火にかけ、春菊以外の具材を加えて煮込みます。
- 【4】仕上げに春菊を加えて、出来あがりです。

ブリすき鍋

脂ののったブリの旨味が大根や豆腐にしみ込みます！ 長ねぎも、焼くことで甘みが増して美味しい！

●材料（4人分）

ぶり 4切れ

大根 5cm分

長ねぎ 2本

生しいたけ 4個

水菜 1/2束

しらたき 1袋 焼き豆腐 1丁

エバラすき焼のたれ 200ml

サラダ油 少々

卵 適宜



●調理時間 約20分

※1人当たり。つゆを75%摂取として算出しています。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
391kcal	30.3g	23.4g	23.4g	3.7g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

●作り方

【1】ぶりは2～3等分に、大根は短冊切りに、長ねぎは3cmのぶつ切りに、しいたけは石づきを切り食べやすい大きさに、水菜は4～5cmの長さに、しらたきは下ゆでし、豆腐は水きりして食べやすい大きさに切ります。

【2】鉄鍋に油を熱し、ぶりの表面をさっと焼き、残った脂をキッチンペーパーなどで拭き取ります。長ねぎにも焼き色をつけます。

【3】「すき焼のたれ」を加えて煮立て、水菜以外の具材を加えて煮込みます。仕上げに水菜を加えて、出来あがりです。 *お好みで溶き卵につけてお召し上がりください。

カゴメ株式会社 おすすめメニュー

万能ケチャマヨドレッシング で食べる！小エビのサラダ



今年は「レトロクリスマス」

クリスマスは“洋食”メニューが登場

12月は洋風メニューの食卓出現が高い月。代表であるクリスマスのチラシテーマは12月上旬より掲載。

×

12/25は“昭和”の最初の日

1926年(大正15年)12月25日に大正天皇崩御。12月25日は大正15年であり、昭和元年でもある。

×

ロングセラー商品がチャンス

4/29昭和の日の販促機会では、ロングセラー商品のチラシ掲載・展開で、確実な売上獲得が好評価。

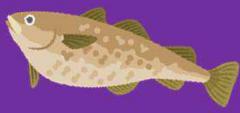
●● 材料 ●● 2人分

えび(ゆでたもの)	100g
レタス	100g
トマト	1/2個
にんじん	お好み
【ケチャマヨドレッシング】	
カゴメトマトケチャップ	大さじ2
マヨネーズ	大さじ2
牛乳	大さじ1/2
おろしにんにく(チューブ入り)	1 cm
砂糖	小さじ1/2

●● 作り方 ●●

- トマトは2cmの角切りに、にんじんは千切りする。
ケチャマヨドレッシングはすべての材料を入れ混ぜる。
- 皿にレタス、トマト、にんじん、エビを盛り付け、
ケチャドレッシングをかける。





白身魚のポアレのシーザーサラダ



作り方 (調理時間15分)

1人分 約315kcal

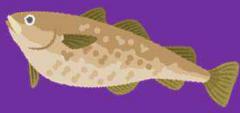
食塩相当量 約1.2g

1. 食パンは1cmの角切りにし、フライパンにオリーブ油ひいて熱し、弱めの中火できつね色になるまで焼き、取り出す。
2. リーフレタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。
3. スナップえんどうは筋を取る。
4. たらは塩・こしょうをし、小麦粉をまぶす。
フライパンにオリーブ油大さじ1を入れて熱しバターを加え、たらを皮目から入れて中火でこんがりと焼き、裏返す。
フライパンの油をスプーンなどでたらにかけながら、弱火で火を通す。フライパンの空いた部分で③を炒める。
5. 器に②を敷き、④を盛りつけ、①を散らし、ドレッシングをかける。

材料(2人分)

食パン	1 / 2枚 (6枚切)
リーフレタス	2枚
スナップえんどう	6本
たら (生)	2切れ
小麦粉 料理用	小さじ1
塩	少々
こしょう	少々
バター 有塩バター	10g
オリーブ油	大さじ1+適量
キューピー テイスティドレッシング シーザーサラダ オリーブオイル入り	適量





レンジでかんたん！アクアパッツア



作り方 (調理時間10分)

(あさりの砂出しの時間は除く)

1人分 約205kcal

食塩相当量 約3.2g

1. あさりは塩水につけ、砂出しをしておく。
2. 耐熱容器にたらを入れ、Aをかける。たらの周りに①を入れ、ドレッシングを回しかけ、ふんわりとラップをかけてレンジ（600W）で約3分加熱する。
3. ②に小房に分けて半分に切ったブロッコリーと、皮に切れ目を入れたミニトマトをのせ、ふんわりとラップをかけて、さらに約2分30秒加熱する。

材料(2人分)

kewpie

たら（生）	2切れ
あさり 賀つき	200g (殻つき)
ブロッコリー	4房
ミニトマト	6個
A 酒	大さじ1
A 塩	適量
A こしょう	適量
キユーピー テイスティドレッシング イタリアン	大さじ2





あっさりやさしい味わい たらをあじわう

kewpie 

企画主旨

年明けすぐに訪れる「大寒」。一年で最も寒い時期とされていますが、魚が一番美味しい時期でもあります。そこで、この時期旬を迎える「たら」を使った幅広いメニューを提案。年末年始のご馳走で疲れた胃腸にうれしい、あっさりやさしい味わいで、寒さに負けない身体づくりを行いましょう。

提案背景

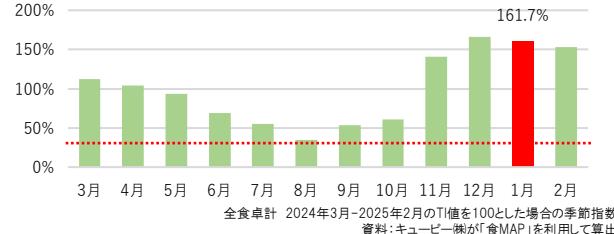
白身魚の王様 たら



たらは、淡白で上品な味わいが魅力の白身魚。鍋料理や煮付け、フライなど、様々な料理に使える万能食材です。特に旬を迎えた冬の時期は、身が締まって旨味が凝縮されます。

食MAP | 食材 TI値「たら」季節指數

1月はたらの喫食率が高い時期です。



御社メリット

- 旬食材の訴求で鮮魚売場の活性化に貢献できます。
- かんたん&新規性の高いアレンジメニューの訴求で鮮魚の喫食率アップが図れます。

お客様メリット

- たらを使ったメニューのレパートリーが増やせます。
- かんたんメニューの提案で、魚料理を手軽に食卓に取り入れることができます。

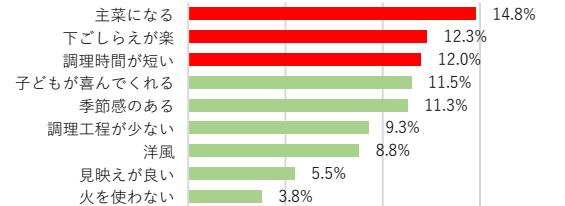
「たら」の調理に関する困りごと

メニューのマンネリ化が課題となっています。



レパートリーを増やしたい「たら」メニュー

主菜となり、手軽に作れるメニューが求められています。



展開期間

12月

展開売場

エンド	鮮肉	日配
青果	鮮魚	定番

提案メニュー



白身魚のポアレの
シーザーサラダ



キユーピー[®]
ティスティードレッシング
シーザーサラダオリーブオイル入り



レンジでかんたん！アクアパッツア



POPイメージ



王道の粕汁

定番食材で作る絶品の粕汁です。

使用商品・・・料亭の味 粕汁の素 200g

材料 (2人分)

具材

	分量
・大根	50 g
・にんじん	40 g
・こんにゃく	40 g
・油揚げ	1枚
・生鮭	80 g

調味料	分量
・料亭の味 粕汁の素	65 g
・水	350m l

【作り方】

- ①大根とにんじんはいちょう切りに、こんにゃくは幅0.5cmの短冊切りに、油揚げは幅1cmの短冊切りにする。生鮭は皮付きのまま一口大に切る。
- ②鍋に大根、にんじん、こんにゃく、水を入れて火にかけ、野菜に火が通るまで煮る。
- ③生鮭、油揚げを加えてアクを取り、5分程煮込む。「料亭の味 粕汁の素」を加えてひと煮立ちさせる。

~~ワンポイントアドバイス~~

刻みねぎや七味唐辛子を加えててもよく合います。



⌚ 調理時間	20分	🔥 カロリー	173kcal
ATK 塩分	2.6g	ATK 糖質	13.3g
🌿 食物繊維	1.5g		

※カロリー、塩分、食物繊維、糖質は1人分です。

marukome

年末年始は
豪華に蟹しゃぶ!

mizkan
やがて、いのちに変わるもの。



「味ぽん®」とはちみつでりでりに! ぶりをぽんっとおいしく!



×



カンタン!
「味ぽん®」と
はちみつ
だけ!?



ぶりのはちみつぽん照り焼き

揚げない・漬けない・味付けこれ1本!

カンタン南蛮



ぶりの
カンタン南蛮
漬け風



詳しい
作り方は
こちら!



カンタン
3ステップ



mizkan
やがて、いのちに変わるもの。

STEP.1

ぶりを
焼く

STEP.2

野菜を
焼く

STEP.3

「カンタン酢™」を
注いで、
じゅわっとしたら
完成



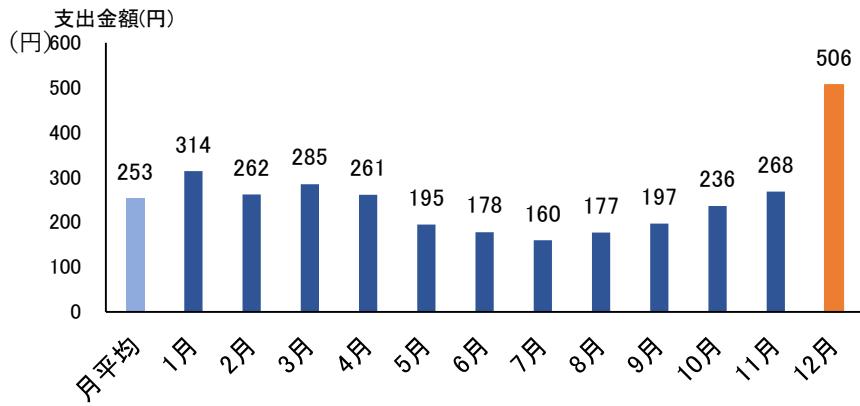
SU1680

12月20日はブリの日

美味しいブリ時期到来！ 師走はブリメニュー三昧



ぶりの1世帯あたり平均月別支出金額



ぶり照焼のたれ90g

- ・フライパンで5分簡単調理
- ・超特選醤油の旨みに三温糖の優しい甘さ



ぶり大根のたれ150g

- ・フライパンで20分簡単調理
- ・ひと液で素材に味が染み込む設計



▶ こちらもおすすめ！

煮魚のたれ 100g N

一本醸造醤油と煮詰め醤油を使用した
コクのある味わい

- ・フライパンで10分の簡単調理



● 煮魚使用素材ランキング

- | | |
|----------|--------------|
| 1 かれい | 4 ぶり・はまち・いなだ |
| 2 さば（生） | 5 いわし |
| 3 たい・まだい | |

（株）インテージ「キッチンダイアリー」（2021年）より

TOPICS ぶりの日（12月20日）

12月はぶりの旬であること、また漢字の「鰯」が魚へんに師走の「師」と書くことから。

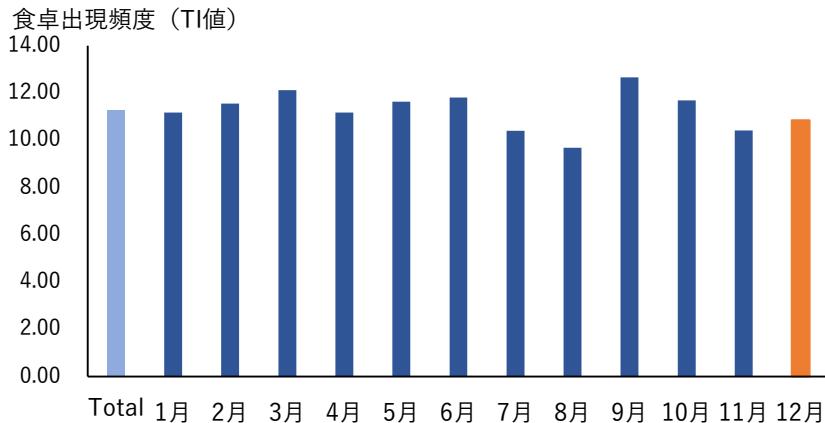
20日は「ぶ（2）り（輪=0）」の語呂合わせから。

メリークリスマス♪

クリスマスにはみんな大好き サーモンメニューを



「サーモン」食卓出現頻度 (TI値)



大人も子供も大好きで見た目も華やかなサーモンは、クリスマスディナーにもぴったり！売場から推していきましょう。



カルパッチョソース 25g×3 R

瀬戸内産レモン・エキストラヴァージン
オリーブオイル・岩塩で爽やかに



ムニエルつくろ 70 g R

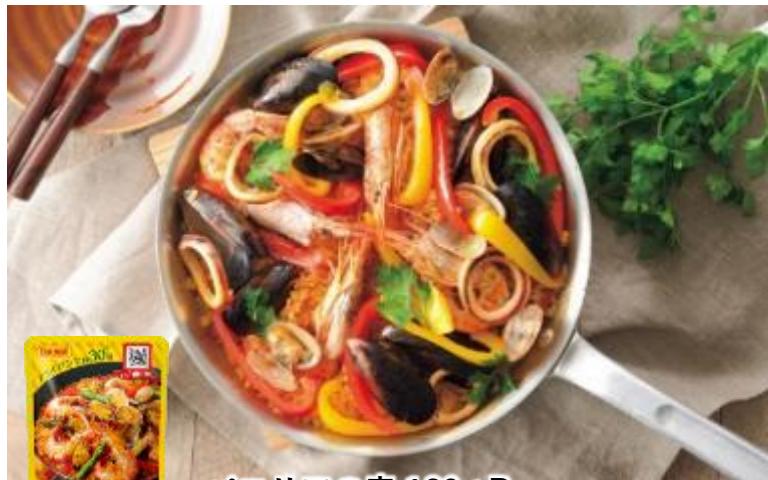
ハーブ香るバター風味
まぶして焼くだけの簡単調理



＼こちらもおすすめ／
サーモンのバジルパン粉焼

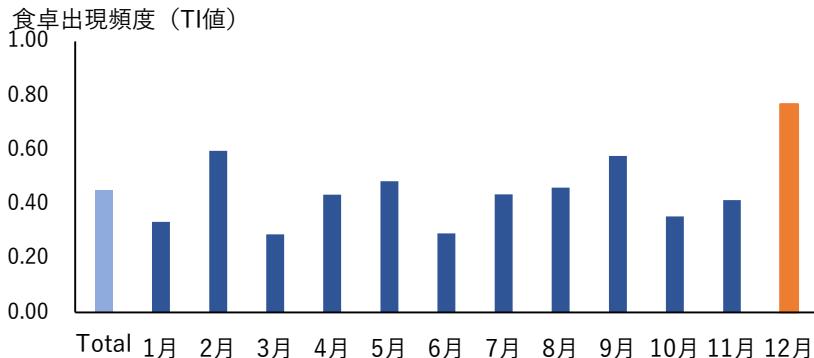
パン粉でサーモンの美味しさ閉じ込め、
ふっくらジューシー
ゆで卵をタルタルソースに加えるレシピで
ボリュームおかず

クリスマスのだんらんの 中心に食卓華やぐパエリア



パエリアの素 120g R
—えびの旨みと香味野菜の風味
・フライパンの他、炊飯器にも対応

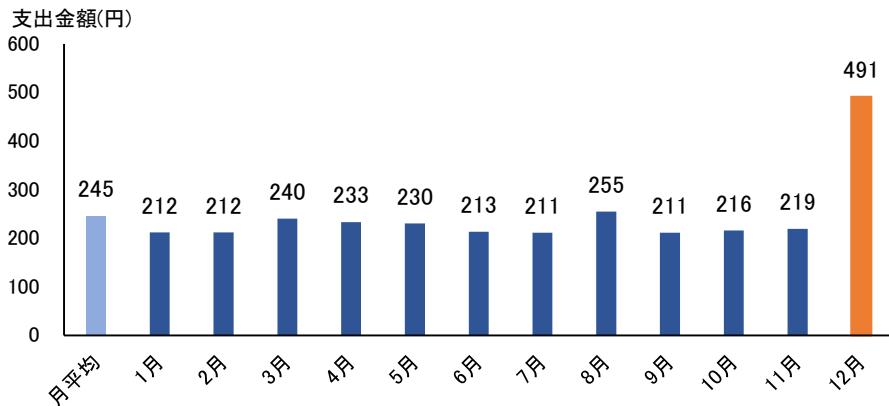
パエリアの食卓出現頻度



(株)インテージ「キッチンダイアリー」(2024年)より

えびの最需要期 定番メニューで販促強化！

えびの1世帯あたり平均月別支出金額



総務省家計調査(2024年)より



エビチリソース
120g
炒め豆板醤の旨みと
香り



エビマヨソース
100g
—3種の果汁使用
濃厚でコクのある
マヨソース



割烹関西白だしつゆとは

- ①最高級の淡口丸大豆醤油仕立ての
関西料理、特に京料理に合う味
- ②かつお節だけでなく、混合節を使用し、
香りだけでなくだし味も濃厚
- ③色が非常に淡く、素材の色、
風味を活かします



材料(4人分)

水菜…2束
白ねぎ…2本
白菜…1/4株
ぶり(刺身用)…1柵(200g)

【調味料】

割烹関西白だしつゆ…100ml
水…800ml
日本酒…300ml
酒粕…適宜

作り方

- 1.水菜、白菜は食べやすい大きさに切る。白ねぎは細切りにする。ぶりはうす切りにする
- 2.鍋に割烹関西白だしつゆ、水、日本酒を入れ火にかける。
- 3.沸騰したら1の野菜を少しずつ入れ、野菜に火が通ったら、ぶりをしゃぶしゃぶし、野菜を巻いていただく

★お好みで酒粕を入れても美味しく召し上がれます。
★〆はそばがオススメです。

魚介の和風パエリア

東ヒガシマル醤油

ギュッと詰まった
魚介の旨味！



材料(2人分)

米	2合
えび	8尾
いか	300g
にんにく	1かけ
玉ねぎ	大1/2個
パプリカ	1/2個

京風割烹白だし	90ml
オリーブオイル	大さじ2

おすすめポイント

- パーティーにピッタリの華やかなメニュー。
- 京風割烹白だしが魚介のうま味を引き立てます。

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。



作り方

- 1) 米はといでざるに上げ、しっかり水けをきる。いかは皮をむいて輪切り、にんにく、玉ねぎはみじん切り、パプリカは細切りにする。えびは背わたを取り除き、殻つきのまま洗う。
- 2) フライパンに、いか、えび、と京風割烹白だし(大さじ1、分量内)を加えてふたをし、蒸し煮する。火が通ったら、蒸し汁をし、残りの京風割烹白だしと水を加えて450ml分のスープをつくる。
- 3) フライパンにオリーブ油を熱し、にんにく、玉ねぎの順に加えて炒め、米を入れてさらに中火で炒める。
- 4) 3)に2)のスープを入れ、ふたをして中火で加熱する。沸騰したら弱火で15分加熱し、火を止めて魚介類とパプリカをのせてこしょうをし、再びふたをして10分蒸らす。

☆☆鮮魚☆☆

★天然ブリ★

北海道の噴火湾、羅臼の 11.0~7.0kg/尾 サイズが減少し、噴火湾の 3.0~1.0kg/尾 の小型サイズに移ってきました。秋ブリから冬ブリへの転換期です。12 月に入りますと日本海側(新潟、富山、石川、鳥取、島根他)を中心 に九州(長崎、福岡)方面からの入荷も見込まれます。今年は各地昨年より水揚げが少なく、相場もかなりの強含みで推移すると思われます。既に脂は乗っていますが、寒くなるにつれ、身質が更に向上するでしょう。

[12 月予想相場] 天然ブリ(※年末相場は除きます。)

産地	規格	予想相場(円/kg)
鳥取・長崎・福岡(巻網)	10.0~8.0kg/尾	1,500~ 700
	7.0~5.0kg/尾	700~ 400
長崎(定置)	10.0~8.0kg/尾	2,000~ 800
富山(氷見)・新潟(佐渡)	10.0~7.0kg/尾	8,000~2,000
石川	10.0~7.0kg/尾	5,000~1,200

★天然ツバス・ハマチ★

九州(長崎、福岡)方面、日本海側の山陰(島根、鳥取)、北陸(石川、富山)、千葉、三陸(宮城、岩手)と各地からブリ同様低調な入荷が見込まれます。現在のところ(鳥取、石川)の日本海側、愛媛方面からの入荷が中心となっており、ハマチはそれなりの水揚げはありますが、ツバスはやや少なめで推移しています。入荷量は昨年並で推移すると思われ、相場も底堅い動きとなっており、昨年並で推移すると思われます。時化などの天候の影響で相場が強含みになることもありますので、今後の動向にはご注意ください。既に脂は乗っていますが、更に身質が向上してきます。

[12 月予想相場] 天然ツバス・ハマチ

魚種	規格	相場(kg/円)
ツバス	1.5~0.8 kg/尾	600~400
ハマチ	4.0~2.0 kg/尾	700~400

★タラ★

大型サイズは北海道(函館、羅臼、網走)、宮城(石巻)方面から、小型サイズは青森、岩手方面から、鳥取、島根からは両方のサイズの入荷が見込まれます。現在のところ主力の北海道を含め、各地共、水揚げが少ない状況が続いており、相場は強含みで推移しています。フィーレ加工の比重は現状では見通しがつきません。大型サイズは鮮魚での出荷が昨年より少なめで推移しています。青森、岩手の 2.0~1.0kg/尾 の小型サイズ、フィーレ加工の少ない山陰方面の 10.0~1.0kg/尾 サイズが入荷の中心となっています。12 月に入りますと、白子も成熟し、オスの釣物を主体に入荷量は増えてきますが、昨年より少ないとと思われ、相場も昨年並の強含みで推移すると思われます。タラは捨てるところのない魚とも言われ、特にオスはこれから水温が下がっていくにつれ身質が良くなり、白子と共に鍋用商材等への需要が高まってきます。

[12 月予想相場] タラ

産地	漁法	種類	規格	予想相場(円/kg)
北海道他	釣物	オス	4.0~3.0kg/尾	2,500~1,000
		メス	4.0~3.0kg/尾	1,000~ 500
宮城・石川他	網物	オス	4.0~3.0kg/尾	2,000~1,000
		メス	4.0~3.0kg/尾	1,000~ 500
		オスメス込	2.5~2.0kg/尾	500 中心

★タラフィーレ★

北海道を中心に青森、岩手、宮城他からも入荷が見込まれます。現在のところ北海道の底曳網漁が始まっておりますが、天候の影響もあり水揚げは不安定で推移している事から、昨年に比べ入荷量も少なめで推移しています。各地の底曳網漁の漁獲も始まりましたが、青森、三陸(岩手、宮城)方面も水揚げが少なく、やはり入荷は少なめで推移しています。12 月に入りますと水揚げも徐々に安定し、入荷の中心サイズは 5.0kg~8 入になり入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。これから冬の鍋物等の販促企画として引き合いが強まる時期に入ります。例年なら生鮮の相

場高を受けて解凍製品の引き合いが出てくる時期ですが、ロシア原料の高騰により国内物が主体となる見込みです。タラのくせの無い白身は鍋やシチューの温かいメニューにも、ムニエル等のフライパンメニューにも転用が効きます。

[12月予想相場] タラフィーレ

産地	規格	予想相場(円/ケース)
北海道	5.0kg 5~8枚	7,500~5,000
岩手・宮城他	5.0kg 10~12枚	6,000~4,000

★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。世界的な需要増から、ピーク時期も前倒しになりつつあります。ノルウェーのSD、フィーレ共に相場が上がっており、他産地もそれに牽引される状況です。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少ない状況です。チリはフィーレでの入荷が主体となります。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、相場共に先月並で推移すると思われます。クリスマスや年末に向けての加工需要(スモークサーモン)による引き合いで浜値も徐々に上がり、為替の影響もあり相場はやや強含みの様相になる見込みです。

[12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	2,300~2,000
		5.0~4.0kg/尾	2,300~2,000
	フィーレ	6.0kg 4枚入	3,500~2,700
オーストラリア(タスマニア)	SD	6.0~5.0kg/尾	2,000~1,900
		5.0~4.0kg/尾	2,000~1,900
チリ	フィーレ	13.5kg 9枚入	2,700~2,500

★アンコウ★

【ラウンド】

国内物は北海道、宮城、山陰(鳥取、島根、山口)からの入荷となります。現在のところ、北海道、青森方面は 1,100~1,000 円/kgで推移し、肝の入りも例年並となっています。各地共、水揚げは昨年よりやや多めで、各サイズ揃ってきました。韓国物は為替の影響が強く相場高の状況となっておりますが、入荷は例年並で推移しています。12月に入りますと本格的なシーズン到来となり引き合いも強まりますが、時化など無ければ国内物、韓国物共に安定した入荷が見込まれ、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【アンコウ肝】

現在のところ中国中心の入荷になります。入荷は例年並の順調な入荷が見込まれ、相場は 1,500~1,200 円/kg 中心と例年並で推移しています。今年度の 12 月はボストン(アメリカ)の入荷は見込まれません。為替の影響もありますが、入荷量は例年並で推移すると思われ、相場も昨年並で推移すると思われます。

[12月予想相場]アンコウ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
ラウンド	北海道・宮城 山口・島根他	6.0~4.0kg/尾	2,300~ 900
		3.0~2.0kg/尾	1,800~ 900
	韓国	5.0~3.0kg/尾	1,700~ 500
肝	中国	1.0kg 入	1,800~1,400

★サワラ・サゴシ★

現在のところ、サワラは愛媛、北陸(福井、石川、富山、新潟)の釣物、定置物の水揚げが中心ですが、昨年より少なめで推移しており、脂もこれからといったところです。相場は 3.0~2.0kg/尾 サイズ 1,500 円/kg 中心、1.5kg/尾 サイズ 中心 1,300~1,200 円/kg、1.0kg/尾 中心 1,000~500 円/kg で推移しています。韓国物は既に仕上がっており、脂の乗りは上々で好評です。サゴシも、北陸(福井、石川、富山、新潟)方面中心で水揚げは安

【鮮魚2】

定しています。4.0kg5~8入 3,000~2,000円/ケースで推移していますが、やはり脂は薄く、成育遅れから500g/尾サイズ前後の小型サイズが混じるようです。入荷量は水温が下がってくるにつれて増加し、昨年並で推移すると思われますが、相場は諸経費高騰から底堅く、昨年並を見込んでいます。脂は乗り始めですが、11月には仕上がりてくるでしょう。韓国物も引き続き、脂が乗って品質も良く、順調な入荷が見込まれます。入荷量は昨年より多めを見込んでいますが、相場は為替の影響から昨年並で推移すると思われます。冬場に向けて魚体に脂がのってきて大変おいしい時期になり、焼魚やムニエルだけでなく、鍋物や味噌漬にもおすすめです。

[12月予想相場] サワラ・サゴシ

産地	規格	予想相場(円/kg)
国産	3.0~2.0kg/尾	1,800~1,000
	2.0~1.5kg/尾	1,600~800
	1.5~1.0kg/尾	1,000~500
	1.0kg/尾以下	800~400
韓国産	3.0~2.0kg/尾	1,400~1,000

★アマダイ★

【赤アマダイ】

長崎、高知、山口、島根、秋田他、各地からの入荷が見込まれます。現在のところ、水揚げはやや少なめで推移しています。12月に入りましてもこの傾向は続くと思われ、入荷量は昨年並に少なく、相場も諸経費の高騰や年末に向けた需要により底堅い相場で推移すると見込んでいます。

【白アマダイ】

高知、徳島、和歌山方面からの入荷が中心となります。現在のところ、順調な水揚げが続いている、12月に入りましても引き続き順調な入荷が見込んでいます。年末の需要期を迎え、天候の影響も加味して相場は強含みになってきます。こちらも諸経費の高騰による底堅い相場で推移すると見込んでいます。

[12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	秋田・高知他	釣物 巻網	1kgUP/尾	10,000~3,000
			800g/尾中心	7,000~3,500
			500~300g/尾	4,500~2,000
	島根・山口	釣物	1.0kgUP/尾	10,000~6,000
			800g/尾中心	8,000~5,000
	長崎	釣物	4.0kg12~15入	12,000~7,000円/ケース
白アマダイ	長崎 (紅王)	釣物	1.0kgUP/尾	12,000~6,000
			800g/尾中心	7,000~5,000
			600~500g/尾	5,000~3,000
	和歌山・徳島・高知	釣物	1.0kgUP/尾	10,000~4,000

★キンメダイ★

静岡(御前崎)、千葉方面からの入荷が中心となります。現在のところ入荷量は、時化の影響等で少なめで推移していますが、天候の安定と共に水揚げは増えてくると思われます。高知、東京(神津島)方面は水揚げが特に少なく、今後も入荷は見込み薄でしょう。1.5~0.6kg/尾と、どのサイズも均等にあり、現状、薄い脂も11月には徐々に乗ってきます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。三重方面の小型サイズは漁が安定せず、不定期な入荷にとどまるでしょう。寒くなるにつれ魚体に脂が乗るので、煮付けはもちろん、ちり鍋やしゃぶしゃぶでおいしく召し上がれます。

[12月予想相場] キンメダイ

産地	規格	予想相場(円/kg)
千葉	3.0kg 3入	6,000~3,000
	5.0~4.5kg 6入	3,000~1,800
静岡	5.5~5.0kg 4入	3,000~2,000
	5.5~5.0kg 6入	2,200~1,800

★養殖ヒラメ★

【国内物】

鹿児島中心の長崎、大分方面からの入荷が中心となります。12月に入り、鹿児島・大分の新物の出荷がスタートします。大分は12月以降、出荷が始まる見込みです。水温が下がるにつれ、摂餌も順調になり、品質はどんどん向上していき、サイズも1.0~0.5kg/尾と揃ってきます。在池量は昨年並のやや少なめで推移している事や高水温の影響で成育が遅れている事もあり、入荷量もやや少なめで推移すると思われます。相場は諸経費の高騰もあり、やや強含みで推移すると思われます。

【韓国物】

依然、若干の成育遅れが見られ、在池量は昨年並のやや少なめで推移しています。1.5~0.6kg/尾と各サイズ揃っているものの、入荷量は昨年より少なめと思われ、相場も昨年並か、やや強含みで推移すると思われます。

[12月予想相場]養殖ヒラメ(国産・韓国産)

規 格	予想相場(円/kg)
1.0 kg/尾中心	3,000~1,000
800 g/尾中心	2,800~1,000
600 g/尾中心	2,600~ 800
500 g/尾中心	2,400~ 800

★養殖ブリ★

大分、鹿児島、香川、愛媛から入荷が見込まれます。在池量が少なく、成育は遅れしており、相場は先月並で推移すると思われます。引き続き状況も悪く、今後の動向に注意が必要です。

[12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・大分 香川・愛媛	4.0kg~5.0 kg前後/尾	2,000~1,800
		5~6 k 4枚入	3,200~3,000
フィーレ		7~8 k 6枚入	3,100~2,900

★養殖ハマチ★

愛媛、徳島、香川方面からの入荷が中心となります。サイズは昨年同等の4kg前後/尾中心です。在池量はかなり少ない事から、相場は昨年よりかなり強含みを維持し、2,200~2,000円/kgで推移し高値がしばらく続くと思われます。

★養殖カンパチ★

鹿児島、香川中心の大分、愛媛、高知、徳島方面からの入荷となります。中心サイズは3.5kg/尾前後と、各地成育遅れの傾向が続くと思われます。在池量が少ない事から相場は先月より更に強含みの2,400~2,000円/kgで推移すると見込です。入荷量は、相場高から養殖ブリへメニュー転向する見方が強く昨年並を見込んでいます。

★養殖トラフグ★

【国内物】

熊本、大分の陸上養殖物(1.8~1.0kg/尾中心)に加えて、長崎、香川方面の海面養殖も始まりましたが、成育が遅れており中心サイズは1.5~0.6kg/尾になっています。在池量は、陸上養殖物が先行して出荷されている為、やや少なめになっており、海上養殖物も共に昨年並で推移しています。入荷量、相場共に昨年同様保合いで推移すると思われます。

【中国物】

中国産の生産量は昨年並で推移しており、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、国内物との価格差が詰まつ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ます。

[12月予想相場]養殖トラフグ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
国 产	1.0kg/尾	4,800~2,000
	800g/尾	3,600~2,000
中国产	1.0kg/尾	3,600~2,000

★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。新物の入荷も始まり、1.6kg/尾サイズ中心の各サイズ取り揃えて集荷しています。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いますが、諸経費全般の高騰もあり、相場は昨年より強含みで推移すると思われます。秋の気候と共に、水温が下がっていく事を期待します。年末年始に向けて需要期に入り、活発な荷動きとなってきます。

[12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

★天然マダイ★

【活物】

愛媛、兵庫(淡路、姫路)中心で和歌山、徳島方面からの入荷も見込まれます。現在の水揚げはますますといったところで、例年通り 1.0～0.8 kg サイズ主体の入荷となり、大きいサイズは少ない見込みです。入荷量は天候にも左右されますが、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。年末需要の引き合いや天候により、相場が大きく左右されことがありますのでご注意ください。

【〆物】

現在のところ入荷の中心は九州(長崎)、兵庫、宮城となっております。九州(長崎)方面の巻網、底曳網物(中心サイズ 1.3～0.8kg/尾)は昨年同様水揚げが少なく、強含みで推移しています。近海の瀬戸内の愛媛、広島、岡山、兵庫(姫路、淡路)の中層曳網(中心サイズ 0.8～0.5kg/尾)は潮周りで水揚げは左右されますが、こちらもやや少なめで推移しています。12月に入りますと引き続き九州(長崎、福岡)中心の、鳥取、愛媛、広島、岡山、兵庫、宮城他から入荷が見込まれます。入荷量は地域にもよります

が主力の九州方面の入荷量は昨年並を見込んでいます。相場は養殖鯛相場を加味した加工需要や諸経費の高騰もあり、底堅い相場で推移すると思われます。瀬戸内の近海物は今年も入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。需要期を迎えると、入荷も増えてきますが、年末は引合いが増して強含みで推移し、天候の影響で相場が大きく左右されますのでご注意ください。

[12月予想相場]天然マダイ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)	
			19日迄	20日以降
活物	愛媛・ 兵庫(淡路) 他	3.0～2.5kg/尾	6,000～ 500	10,000～1,500
		2.5～1.5kg/尾	6,000～ 500	10,000～1,500
		1.0～0.8kg/尾	4,000～ 500	6,000～1,000
〆物	山口・長崎・ 福岡・愛媛 他(網物)	1.5～1.0kg/尾	1,500～ 800	
		0.8～0.7kg/尾	1,200～ 800	
		0.6～0.5kg/尾	1,000～ 700	
	愛媛・広島・ 岡山・兵庫 (中層曳網)	24日迄		25日以降
		4.0～3.0kg 2～4入	1,200～ 800	2,000～1,000
		3.0kg 4～6入	1,000～ 700	2,000～1,000

★ハゲ類★

【活物】

現在のところ少なかった入荷量もようやくまとまり始めました。それに伴って業務筋を中心に需要も出ています。

○ウマヅラハギ

養殖物は香川、徳島中心の愛媛方面からの入荷となります。在池量、入荷量ともに少なく、相場は高めで推移すると思われます。天然物は徳島、兵庫中心の愛媛、石川方面からの入荷となります。入荷量は昨年より少なめで、相場は昨年並みで推移すると思われます。

○カワハギ

養殖物の産地は九州(大分、熊本、長崎)、四国(愛媛、香川)他になります。

ます。東京(豊洲)の引き合い強く、12,000~8,000 円/kgと強含みで推移している事から大阪への入荷は現在のところほぼありません。天然物は、徳島、兵庫方面からの入荷が中心となります。大型サイズは東京(豊洲)の引き合いが強く12,000 円/kg中心となっている為、大阪への入荷は小型サイズ中心で少ない見込みです。相場も昨年より強含みで推移すると思われます。

【〆物】

九州(長崎、福岡)方面からの入荷が中心でしたが、水揚げが少なく浜高で地元消費の割合が増え、入荷量は減ってきています。

○ウマヅラハギ

現在のところ富山方面からの入荷が中心となり、山陰(山口、島根、鳥取)がほとんど見えておりません。全体的に水揚げが少ない事から入荷も少なめで相場は強含みで推移しています。12月に入りますと徐々に水揚げも増えてくると思いますが、入荷量は昨年並、もしくはやや少なめで推移すると思われます。相場も昨年並の強含みを見込んでいます。

○カワハギ

日本海(京都、福井、富山)、徳島方面からの入荷が中心となります。現在のところ水揚げは少なめで推移しており、小型でも刺身需要がある事から地元消費中心となっており、浜相場は強含みで推移しており、入荷量は少なめとなっています。12月に入りますと水揚げも増えてくると思いますが、入荷量は昨年並、もしくはやや少なめで推移すると思われます。相場も昨年並の強含みを見込んでいます。

○ウスバハギ

山陰(山口、島根)、鹿児島、長崎、福岡、新潟、高知、京都、三重 各方面からの入荷となります。現在のところ水揚げは好調で、加工需要もありますが入荷量は例年並で、相場も例年並から弱含みで推移しています。12月に入りますと水揚げは増える見込みで、入荷量は昨年並で推移すると思われます。相場は九州方面の水揚げに影響を受けると思われますが、昨年並の強含みを見込んでいます。

【ムキウマヅラハギ】

原料のサイズが小型化している影響で、加工用サイズの数量がまとまらず、相場が高騰している事から、年内の生産が大幅な遅れになる見込みです。鮮魚の浜相場が下がらなければ製造されない恐れもあります。相場も昨年より強含みで推移すると思われます。あるとすれば東北(青森)方面ですが、見込み薄となっております。

[12月予想相場]ハゲ類

種類	産地	規格(/尾)	予想相場(円/kg)
活物	養殖 ウマヅラハギ	香川・愛媛他	800~200g 4,000~1,000
	養殖 カワハギ	香川・大分他	1.0 kg~200 g 6,000~1,000
	天然 ウマヅラハギ	兵庫・徳島他	700~300g 2,500~ 300
	天然カワハギ	兵庫・徳島他	500~200g 4,000~ 1,000
〆物	ウマヅラハギ	山口・島根・ 鳥取・富山他	500~300g 1,500~ 800
	カワハギ	日本海・徳島 他	300~200g 2,300~ 800 180~150g 1,800~ 700
	ウスバハギ	日本海・高知・ 三重他	1,000~800g 2,000~ 800

★アワビ★

【天然物】

11月に入り、三陸(岩手・宮城)方面が解禁されましたが、海水温上昇の影響を受けてサイズが小型化しそうで、本格的なスタートは下旬にずれ込む可能性があります。12月に入りますと大分、山口中心の長崎、福岡、島根、鳥取、兵庫、北海道方面からの入荷が見込まれます。水揚量はやはり海水温上昇の影響もあって昨年同様少ないと思われ、入荷量も昨年並に少なめを見込んでおり、相場も昨年並の強含みで推移すると思われます。

【養殖物】

韓国の養殖物は、在池量は潤沢ですが、50g/個サイズが中国からの引き合いが強い傾向にあります。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ます。国内物に比べて扱いやすい価格となっており、販売よろしくお願い致します。

[12月予想相場] アワビ

産地	規格(個)	予想相場(円/kg)
国内産(天然)	300gUP	35,000~20,000
	300~200g	22,000~13,000
	200~100g	20,000~ 7,500
韓国産(養殖)	100gUP	6,500~ 3,000
	100~50g	4,500~ 2,000

★クエ★

【天然物】

活物は長崎中心の宮崎、熊本、山口、島根、徳島他、各地からの入荷となります。現在のところ、水揚げはかなり少なめで推移しています。これから徐々に水揚げは増えてくると思われますが天候等にも左右され、入荷量は昨年並みを見込んでいます。12月に入りますと需要も高まり、水揚げも増えて入荷量は現在よりも増加しますが、相場は昨年より強含みを見込んでおり、諸経費の高騰により底堅いものになるでしょう。サイズは30~1.0kgと幅広い入荷となります。〆物は長崎産中心の入荷となり、現在のところ少なめで推移しています。入荷量は昨年より少なめ、相場も同様に強含みで推移し、諸経費の高騰により底堅いものになると思われます。

【養殖物】

養殖のクエ類は出荷までに年数がかかり、病気による斃死もある事から、総じて生産者は減少傾向にあります。

○クエ

現在のところ長崎、愛媛からの入荷が中心となっています。各地共、在池量はかなり少なめで推移しており、生産量が少なく2.0kgUP/尾サイズ中

心の見込みです。入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も昨年より強含みで推移すると思われます。

○マハタ

愛媛主体の入荷となります。中心サイズは2.0kg/尾中心で相場はまだ見えておりませんが3,300円/kg中心で推移すると見込んでいます。在池量が少ない事から今年も12月いっぱい販売終了となります。

○クエタマ・タマクエ

12月頃より鹿児島から入荷が始まる見込みです。

[12月予想相場]クエ

種類	産地	予想相場(円/kg)
活物	宮崎・長崎・島根・徳島他	15,000~3,000
〆物	長崎他	6,500~2,000
養殖物	愛媛他	5,200 中心

★ウニ★

北海道、ロシア、カナダからの入荷を見込んでいます。北海道産のエゾバフンウニは海水温の上昇、エサとなる昆布の減少で年々漁獲量が減少しています。ロシア産、カナダ産を中心に入荷数量は昨年並みを見込んでいますが北海道産の価格高騰、輸出の引き合いが強いこともあり年末の需要期に向け相場は強含みで推移するものと思われます。

[12月予想相場]ウニ

期間	産地	規格	予想相場(円/枚)
25日まで	北海道	本詰(120g入)	16,000~ 8,000
	ロシア・アメリカ・カナダ	本詰(120g入)	14,000~ 8,000
	ロシア・アメリカ・カナダ	バラ(100g入) 塩水	4,000
26日から	北海道	本詰(120g入)	20,000~10,000
	ロシア・アメリカ・カナダ	本詰(120g入)	18,000~10,000
	ロシア・アメリカ・カナダ	バラ(100g入) 塩水	8,000~ 4,500

★イセエビ★

現在のところ、高知、和歌山、三重、静岡方面からの入荷となっていますが、水揚げは昨年よりやや少なめで推移しています。12月に入りますと九州(宮崎、大分、長崎、)からの入荷も見込まれます。海水温が高いせいか、茨城、福島方面でも水揚げが見られるようです。サイズは 800~200g/尾(500~400g/尾中心)と例年並を見込んでいますが、水揚げ、入荷量も共に昨年よりやや少なめと思われます。相場は 24 日迄が 10,000~9,000 円/kg、25 日以降の需要期は 12,000~10,000 円/kg と昨年よりやや高値で推移すると思われます。

★クルマエビ★

【養殖物】

沖縄、鹿児島、熊本、大分、長崎、山口、宮崎方面からの入荷が中心となります。現在のところ養殖物の在庫量は昨年並で各サイズ揃っていますが、諸経費(飼料代、資材代他)の高騰の影響もあって、入荷量は昨年並を見込んでいますが、相場は昨年より強含みを見込んでいます。

【天然物】

大分、徳島、愛知方面からの入荷が中心となります。全体に養殖と比べると大きめですが、漁場環境の変化もあり昨年同様、水揚げが少なめで推移すると思われ、相場も昨年並の 50gUP/尾サイズ 18,000~10,000 円/kg と底堅い高値安定で推移すると思われます。年末需要の引き合いや天候により、相場が大きく左右されことがありますのでご注意ください。

[12月予想相場]養殖クルマエビ

規 格	予想相場 (円/ケース)
1.0kg 20 尾台	14,000~ 10,000
1.0kg 30 尾台	10,000~ 8,000
1.0kg 40 尾台	9,000~ 8,000
1.0kg 50 尾台	7,000 中心

★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ます。年末に向け、ボイル製品の生産が始まります。松葉ガニ漁が解禁となり、山陰(鳥取)、兵庫方面から入荷があります。良品主体の入荷で去年は 1.0kgUP/尾サイズ 25,000 円/尾中心、800g/尾サイズ中心 15,000 円/尾中心で推移しました。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

【毛ガニ】

北海道主体の入荷となります。水揚げ状況は引き続き悪く、昨年並で推移すると思われます。生鮮の供給が厳しい事からボイル冷凍品(8,000~5,000 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ます。

[12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~ 3,000
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	20,000~10,000
		0.7~0.3kg/尾サイズ	8,000~ 4,000

松葉ガニ	兵庫・鳥取 ・福井他	1.0kgUP/尾	25,000 円/尾
		0.8kg/尾	15,000 円/尾

★ナマコ★

三重中心の大分、徳島、兵庫(淡路)からも入荷が見込まれます。海水温が高く、成育も遅れておりサイズは小さめで、スタートも年々遅れる傾向

にあります。現状では12月初旬以降のスタートではないかと予想されます。成長した大型サイズの入荷が潤沢になるのは年が明けてからになってきています。入荷量は水温の低下の程度に影響されており、昨年並の少なめで推移する見込みです。三重産が例年通り高品質で相場の中心となります。相場は3,000～1,500円/kgと昨年よりやや高値で推移すると思われます。

★タラ白子★

国内物は北海道(根室、稚内、羅臼、小樽)主体の入荷となり、宮城、鳥取からの入荷も始まります。なかでも根室・羅臼(北海道)産の製品は高品質となります。今年は海水温が高い事からスタートが遅れていますが、品質も仕上がり良くなっています。相場は4,500～1,000円/kgで推移しています。入荷量は徐々に増え、12月に入りますと品質も仕上がってきます。入荷量は天候にも左右され、水揚げ次第ですが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ます。輸入物のアラスカ産(アメリカ)は年末から年明け、1月中旬にかけて入荷が始まる予定ですが為替の影響もあり未知数な部分もあります。

[12月予想相場]タラ白子

産地	規格	予想相場(円/kg)
北海道他	1.0kg	6,000～1,500

★生助子★

現在のところ北海道を中心に入荷は始まり、卵質も徐々に向上してきています。12月に入りますと北海道(檜山、羅臼、小樽、釧路)の釣物、噴火湾の刺網漁、室蘭のトロール漁を加え、入荷が本格化して天候さえ良ければ順調な入荷が見込まれます。12月は漁の最盛期で入荷もピークを迎え、卵質も仕上がってきます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいますが、天候に大きく左右されますので、事前の情報にご注意ください。

[12月予想相場]生助子

期間	予想相場(円/kg)
12月26日まで	3,000～1,500
12月27～29日	6,000～4,000

★カキ★

現在のところ、むき身は瀬戸内(広島 10/23 例年 10/1、兵庫 11/15)とようやく入荷も始まりましたが成育が悪く、昨年より斃死の割合も多く、全体に小型サイズ中心となっており品質の方もこれからといったところです。各地の出荷量は、昨年並の例年の1/2にとどまっています。宮城が10/31、岡山が11/10から11月半ば頃より広島の生食用の出荷が始まる見込みです。12月に入りますと広島、岡山、兵庫、三重、宮城、北海道(厚岸)等、各地からの入荷が見込まれます。現状から11、12月共に入荷量は昨年並に少ないものの12月初旬には、各地共、徐々に出揃って増えてくると思われます。北海道は時期的に少くなり、三重産は例年通り高品質の主体の入荷が見込まれます。諸経費の高騰もあり、相場は昨年より強含みで推移すると思われます。韓国産は広島の出荷が始まり、入荷は修了しました。殻付きは三重、宮城、北海道方面からの入荷が見込まれます。入荷量、相場共に先月と保合いの昨年並で推移すると思われます。

[12月予想相場]カキ

産地	規格	予想相場(円/kg)
広島・岡山	(生食)パック	2,500～2,000
広島・岡山	(加熱)パック	2,000～1,800
三陸(宮城)	150gチューブ(生食)	3,000～2,800
三重	5.0kg箱(加熱)	4,000

[12月予想相場]殻付きカキ

産地	規格	価格(円/個)
北海道	5.0kg30入(160g)	220 中心
宮城	5.0kg25入(200g)	200 中心
三重	5.0kg50入(100g)	100 中心

★ホタテ★

【生玉(ホタテ貝柱)】

北海道の噴火湾・道東(根室など)からの入荷となります。昨年の猛暑による稚貝の大量死・高水温・エサ不足などによる斃死などで全体的な漁獲量は減少傾向です。米国などの海外からの需要の高まりもあり国内供給は逼迫し相場は高値が続いています。三陸(岩手・青森・宮城)からの入荷が見込めないことから入荷数量は昨年より減少、年末の需要期に向かい相場は強含みで推移すると思われます。

【殻付ホタテ】

北海道根室からの入荷を見込んでいます。根室のホタテ漁は春と秋の2回の漁期があり、産卵を控えた秋のホタテは貝柱が小振りとなりますが卵と白子が発達し美味しく頂けます。生玉同様に国内供給は逼迫しており入荷量は昨年並みもしくは減少することが予測され、相場は強含みで推移するものと思われます。

[12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	14,000~12,000
		16~18入 500g	13,000~12,000
		18~20入 500g	13,000~12,000
		21~25入 500g	9,000~7,000
		26~30入 500g	6,000~5,000
殻付き	北海道	5~7枚/kg	1,600~ 1,200

★ハマグリ★

輸入物は中国物(天然・養殖)中心の入荷となります。水揚げは例年並ですが、為替の影響や国内物の小型サイズの水揚げが順調な事から、入荷量は昨年よりやや少なめ、相場は昨年並で推移すると思われます。国内物は千葉、三重方面からの入荷が中心となります。特に千葉方面の80~30g/粒サイズの水揚げが順調で入荷の中心となっています。水温の低下に伴い、品質も安定してきます。入荷量は昨年よりやや多めを見込んで

おり、相場は昨年並で推移すると思われます。国内産は冬の気候になり、時化等の天候次第で入荷量が大きく減少する事がありますので注意が必要です。ハマグリは水温の低下とともに身入りが良くなり、ひな祭り頃までが旬の時期です。

[12月予想相場]ハマグリ

産地	規格	予想相場(円/kg)
中国 (養殖・天然)	L 100~80g/粒	1,750 中心
	M 60~50g/粒	1,700 中心
	SM 40g/粒中心	1,500 中心
	S 30g/粒中心	1,400 中心
千葉・三重 (天然)	120gUP/粒	3,000~2,200
	120~100g/粒	
	100~ 80g/粒	
	80~60g/粒	2,800~1,800
	60~30g/粒	

★レンコダイ★

釣物は長崎、山陰(山口、島根、鳥取)、徳島方面から、網物は長崎、山口、島根(底曳網)、福岡(吾智網)方面からの入荷が中心となります。現在のところ釣物は時化が多く不安定ですが、長崎の底曳網物の水揚げは安定しています。各サイズとも揃っており、相場は底曳網物 500円/kg中心、釣物 1000~700円/kgと弱含みで推移しています。12月に入りますと需要期に入ります。相場は昨年並を見込んでいますが諸経費の高騰により引き続き、底堅いものになるでしょう。特に釣物に関しては入荷量が天候に左右されることもありますので今後の動向にはご注意ください。

[12月予想相場] レンコダイ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
釣物	長崎、徳島 山陰(島根・鳥取・山口)	500g~300g/尾	1,500~ 800
網物	長崎・山口・ 島根・福岡	500g~300g/尾	800~ 500

★ヨコワ★

現在のところ、山陰(島根、鳥取)定置網物、釣物(5.0~1.5kg/尾サイズ)中心となります。例年と比べて島根の水揚げが安定しており、長崎(五島、対馬)が去年と比べ少ない水揚げとなっております。東北(秋田、青森、宮城)定置網物の入荷も見えてきております。徐々に脂が乗ってきており、今後に期待が高まります。12月に入りますと、北陸(福井、石川)、富山(氷見)の日本海側の定置網物(10.0~5.0kg/尾サイズ)が加わり、九州(長崎、佐賀、福岡)の巻網物、山陰(島根、鳥取)、東北からの入荷が見込まれます。中心サイズは需要の一番ある3.0~2.5kg/尾サイズ中心で入荷量は昨年並を見込んでいます。脂乗りと品質の向上で引き合いは一気に強まり相場も上がります。相場も昨年並で推移すると思われます。

[12月予想相場]ヨコワ

種類	規格	予想相場(円/kg)
釣物(九州他)	6.0~4.0kg 2入	2,500~600
巻網(九州他)	6.0~4.0kg 2入	1,500~500
定置物 (東北・北陸他)	10.0~5.0kg 1入 腹抜き	3,500~2,500
	10.0~5.0kg 1入 腹持ち	2,500~2,000

★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、高水温の影響か、少なかった昨年より更に水揚げが悪く、非常に厳しい状況となっています。現状では福井(越前)方面は甘エビ漁、11月に入りますと各地、カニ漁(松葉・セコ)が始まり、鳥取、兵庫、石川方面も専念する船が増えてきます。とはいって海水温も徐々に落ちしていくと思われますので、今後の漁模様に期待したいところです。例年ならばカニ漁がひと段落すると赤ガレイが見え始めます。入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も昨年より強含みを見込んでいます。相場高の中、尾単価の抑えられる、小型サイズに引き合いが集まる傾向にあります。

[12月予想相場]赤カレイ

産地	規格	予想相場(円/ケース)
日本海 各地	7.0~4.5kg 9~12入	8,500~6,500
	7.0~4.5kg 15入	8,500~6,500
	7.0~4.5kg 20入	8,500~6,500
福井 (越前)	6.0~4.5kg 9~12入	6,000~5,000
	6.0~4.5kg 15入	6,000~5,500
	6.0~4.5kg 20入	6,000~5,500

★水カレイ・ササガレイ★

【水ガレイ】

宮城中心の福島、福井、山陰(鳥取、島根)からの入荷となります。現在のところ、各地共少なめで推移しています。福井方面は甘エビ漁、鳥取、兵庫方面は11月6日よりカニ漁が主体となる為、日本海側は水揚げが少なめで推移する事が予想されます。加えて島根、鳥取方面は地元消費、加工需要も強い事も影響します。入荷量は昨年並に少なめで相場も先月並の強含みで推移すると思われます。

【ササガレイ】

山口、島根中心の鳥取、兵庫、福井、宮城方面からの入荷となります。現在のところ引き続き山口、島根方面からの入荷は安定しており、このまま継続するのではないかと思われます。卵持ちの個体も出てきているようです。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

[12月予想相場]水カレイ・ササガレイ

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	3,200~2,000
		3.0kg 7~9入	3,200~2,000
		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
ササガレイ	山口・島根	2.0kg 6~20入	4,500~1,200

★サバ★

【マサバ】

現在のところ、日本海(福井、京都)の定置物(500~400g/尾サイズ)主体に三重方面の巻網物(鮮度は一番)、三陸(宮城)の定置物(800~500g/尾サイズ一部、脂有り)も始まっています。例年主力の長崎方面の巻網物の入荷は少なめです。本来なら秋サバシーズンですが、例年より遅れが見られます。韓国物(800~700g/尾サイズ)の品質は良好ですが、相場が高騰しており入荷はかなり少ない見込みです。業務筋主体の荷動きですが、引き続き、継続した入荷を見込んでいます。国内も水温の低下と共に徐々に魚は仕上がりてくると思われますが全般に遅れている事から今後の動向に注意が必要です。入荷量は昨年並ですが、冷凍相場の影響が強く、底堅く強含みの相場を見込んでいます。

【ゴマサバ】

現在のところ九州(長崎、佐賀)(750~650g/尾サイズ)、愛媛方面からの入荷が続いています。鮮度は良好ですが水揚げが不安定な状況です。マサバの脂が薄く、品質がもうひとつである事から精力的に集荷販売しています。12月も不安定な水揚げが続くと思われ、入荷量は昨年より少なめで、相場は昨年より強含みで推移すると思われます。

[12月予想相場]サバ

種類	産地	規格	予想相場(円/ケース)
マサバ	長崎・三重・京都・福井・宮城	5.0kg 8入	6,000~2,000
		4.5kg 8入	4,000~1,700
		5.0kg 10入	3,500~1,600
		4.5kg 10入	3,000~1,500
		5.5kg 12入	2,500~1,500
		4.5kg 12入	2,000~1,500
	韓国	4.5kg 5入	12,000~7,500
		4.5kg 6入	9,000~6,000
ゴマサバ	佐賀・愛媛他	4.8kg 8入	2,500~1,400
		4.8kg 10入	2,200~1,400

★イワシ★

現在のところ、大羽イワシは長崎の小型巻網で90~80g/尾(大中羽)が続いていますが組成が小さくなっています。漁が早く終わる可能性もあるため、終了時期に注意が必要です。北海道は漁が薄くなっています。中小羽イワシは、鳥取(境港)はウルメの混じりが多く、太平洋(千葉)方面は時化が多く、少なめで推移しています。12月に入りましても大中羽(90~80g/尾)は長崎、北海道中心、中小羽(40~30g/尾)は宮城、千葉からの入荷が中心になると思われます。共に状況が不安定ですのでご注意ください。脂がのって魚は仕上がりていきます。中小羽は冬場が少ない事から相場が強含みの場面も予想されます。総じて入荷量はやや少なめ、相場は昨年並で推移すると思われます。

[12月予想相場]イワシ

種類	産地	規格	予想相場(円/ケース)
大中羽	北海道	2.0kg 22~23尾 90~80g	3,000~2,000
		5.0kg (80g/尾前後) 水氷	2,000~1,800
中小羽	千葉	3.0kg 100入前後 40~30g	1,200~1,000

★アジ★

【平アジ】

現在のところ、九州(長崎、佐賀)の大中小型巻網物(250g/尾サイズ中心)、北陸(石川、福井、京都)の定置物(500~350g/尾サイズ)の水揚げがあります。山口の瀬付きアジは極少量見えます。12月に入りますと山口、和歌山方面の巻網物、富山(内湾)の定置物の入荷も始まる見込みです。中心サイズ 300g/尾前後となります。脂の乗りはこれからで入荷量も昨年より少なめで推移すると思われ、相場も昨年より強含みを見込んでいます。活物の入荷は依然、水揚げが安定せず不定期入荷にとどまると思われます。

【丸アジ】

現在のところ長崎の小型旋網物の水揚げ中心で例年並の水揚げがあります。和歌山(紀州)の巾着網物はほとんど見えない状況です。入荷量は昨年より少なめ、相場は昨年より強含みで推移すると思われます。

【小アジ】

現在のところ、兵庫(淡路)、三重の定置物が中心で、昨年あった静岡方面は無く、少なめの入荷となっており、相場も 2.0kg700~600 円/ケースと昨年より強含みで推移しています。12 月に入りましてもこの傾向は続くと思われ、昨年より入荷量は少なめで、相場も昨年より強含みで推移すると思われます。

【豆アジ】

愛知のバッヂ網物が今年は全く漁が無く、高知、三重中心の入荷となります。小アジの代替の位置付けから、極少量の入荷になることを見込んでおり、相場も昨年より強含みで推移すると思われます。

[12 月予想相場]アジ

種類	産地		規格	予想相場
平アジ	九州・山口・ 和歌山	巻網	600~300g/尾	1,200~ 800 円/kg
	富山他	定置	500~400g/尾	1,700~1,500 円/kg
			400~300g/尾	1,500~1,100 円/kg
丸アジ	和歌山他	巻網	200g/尾中心	700~ 400 円/kg
		巾着	160g/尾中心	400~ 250 円/kg
小アジ	兵庫・三重他	2.0kg	40~50g/尾	700~ 600 円/ケース
豆アジ	高知・三重他	2.0kg	20~30g/尾	700~ 600 円/ケース

★スルメイカ★

現在のところ、10 月後半の時点で釣物の漁獲枠が超過したため、漁が終了しております。宮城のトロール物の水揚げが主体となり、入荷量は少なく、相場も強含みで推移しています。12 月に入りますと例年ならばシーズンオフに向かっていきますが、ようやく見え始めた産地はずれ込んで水揚げがあるか今後の動向に注意が必要です。西日本(長崎、島根、鳥取)

方面は終漁に向かうでしょう。総じて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。宮城のトロール物の相場は高値を維持するでしょう。

[12 月予想相場]スルメイカ

種類	規格	予想相場(円/ケース)
トロール	4.0kg 水氷 20 入前後	5,500~5,000

★ケンイカ★

長崎(対馬)、山口(特牛)中心で少量の水揚げになります。現在のところ水揚げは、昨年よりかなり少なめで推移しており、高値で安定となっております。端境期に向かっている事から、11 月の月夜回りの休漁明けの漁模様次第ですが、冷え込むと水揚げは極端に減ってくると思われます。年末の需要期を控え、少量の冷凍の在庫への買付けも強く、入荷量は昨年より少なめで相場も高かった昨年並で推移すると思われます。

[ヤリイカ】

宮城方面の底曳き網漁で見えてきています。サイズは徐々に大きくなっていますが、バラつきがあり品質はこれからといったところです。日量 5 t前後の例年並で推移しています。これから大きくなっていますが冷凍の買付けが入ると思われ、相場は 4.0kg50~60 入 4,800~4,500 円/ケースと強含みで推移すると思われます。

[12 月予想相場]ケンイカ

規格(約 4.0kg 入)	予想相場(円/ケース)
2 立(8~14 入)	30,000 中心
2 半(18~22 入)	25,000~10,500
3 立(24~28 入)	15,000~ 8,500

★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、長崎中心の鹿児島、大分、高知、三重、和歌山方面他からの入荷となります。各地、新物の2年魚に切り替わり(50~40kg/尾)、小型化しますがこれから大きくなっています。在庫量は潤沢ですが、成育遅れの不安から出荷が鈍い状況です。入荷量は例年並ですが相場は強含みで推移すると思われます。現在、稚魚導入は平均60%程度との事で、今後の動向に注意が必要です。天然物の本マグロは、宮城の巻網物、宮城、青森、北海道の延縄物、青森、北海道の釣物の入荷が見込まれます。各地共、順調な水揚げとなっており、品質も既に良好で、例年並の入荷を見込んでおり、相場も先月と保合いで推移すると思われます。輸入物はカナダ、アメリカ(北米東海岸)からの今年の入荷は終了しました。

○赤身

生鮮のキハダ(メバチの水揚げは少なく関東需要、地元(宮城)需要中心)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。品質は向上し、入荷量は例年並を見込んでいます。相場も昨年並で推移すると思われます。輸入物の入荷は、水揚げはあるものの品質や為替の問題から引き続き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。水揚げはインド洋沖で本格化します。入荷量は生鮮の入荷量に合わせての集荷となり、例年通り引き合いが強まるため昨年並の相場で推移すると思われます。地中海の畜養本マグロに関しては、新物の相場が高値で推移している影響により、荷動きが鈍く少量の入荷となっております。入荷量は昨年よりも少なく、相場も先月並で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・中国船籍物の入荷が中心となります。太平洋の漁場も、大西洋の漁場も共に品質は安定し水揚げも順調で、入荷量は現状より増えてくると思われます。在庫は少なく、セリ物の良品は相場が強含みな状況が続きます。年末需要に合わせて出荷され、入荷量、相場共に例年並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トン、カズノコ・Mトン)

漁場	漁法	2024年				2025年			
		枠	漁獲	卵率	カズノコ	枠	漁獲	卵率	カズノコ
サンフランシスコ	刺網	0	0	0.0%	0	0	0	0.0%	0
カナダBC	刺網	3,123	3,144	14.0%	440	5,475	2,986	14.0%	418
	巻網	3,159	3,150	12.0%	378	5,298	4,838	12.0%	580
	小計	6,282	6,294	13.0%	818	10,773	7,824	13.0%	998
シトカサウンド	巻網	81,246	13,300	11.0%	1,430	36,720	6,300	11.0%	693
コティック	巻網・刺網	8,650	600	10.0%	60				
ブリストル (トキヤック)	巻網	31,030	0						
	刺網	7,757	0						
	小計	38,787	0						
総合計		20,194		2,268		14,124			1,691

※ Sトン:ショートトン Mトン:メトリックトン

《2025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 26%増の約 7,824tとなりました。巻き網・4,838トン、刺し網・2,986トンの水揚げとなっており、昨年は大サイズ中心のアソートでしたが、今年は刺し網が大・中サイズ、まき網が中・小サイズのサイズ組成となっております。価格の方は、為替が昨年よりも円高に振れたため安くなると予想されましたが、現地がその部分をいくらか吸収する価格提示を行ってきたため、内価は昨年並みと考えられます。

【米国シトカ産】・4月上旬に漁獲は終了し、昨年比 50%減の約 6,300トンの大幅減となっております。シトカ産は昨年から引き続き販売先に対して、受注生産の形式をとっており、大幅減とはいってもオーダー通りの漁獲といった形になります。メーカーは北海道産を宛にしていたためオーダーを抑えた背景があります。しかしながら昨年の越年在庫が一定数ありますので、原料数自体に不安はありません。価格に関しましては、最低保証価格よりも若干上げての終値となり、為替が有利にはなるものの海上運賃や経費の高騰もあり、製品価格は昨年並みになるかと思われます。

【ブリストル】・大手パッカーのシルバーベイより最低保証価格が設定されました。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、昨年は約 10,000トンと大豊漁となったものの、一転して昨対 40%代で推移しており、浜値の高騰を招いております。

★塩サバ★

ノルウェー産原料及び製品相場の高騰に伴い、国内原料においても引合いが強くなり原料相場の高騰から、製品価格も値上げとなります。

[12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	15,000/中心
	18尾入(品薄)	15,000/中心
	20尾入(品薄)	15,000/中心
	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★

かれいを対象とする底曳網漁ですが、水力レイの水揚げはやや多いものの笹ガレイの水揚げは少なく、エテガレイの水揚げも落ち着いています。これからは身も肥えていき、1月以降には卵を持つようになります。

[12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	6,500~4,000
水ガレイ	2kg 10~18入	4,000~3,500
エテガレイ	2kg 10~18入	3,500~3,000

★開物★

【真アジ】・主要産地である長崎他での水揚げ状況は厳しい状況が続いております。また、生鮮向けが中心となっているために加工原料としての国産原料の確保は難しく、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が難しい状況です。現在韓国物を中心に加工・販売していますが現地から強含みのオファーが来ており、製品価格の値上げは必須の状況です。

【サンマ】・11月に入り三陸・常磐沖に南下しているものの、群れは薄く相場は強含みで推移しております。11月の原料手当では少し遅れそうです。

【カマス】・山陰沖の底引き網漁解禁以降、カマス自体の品質は良いものの山陰・九州(長崎)での水揚げは共に悪い状況が続いております。

【真ホッケ】・現在、小樽でのトロール漁のみ行われておりますが、時化が多く漁が出れない状況の為、浜値は強含みで推移しております。

[12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	国内産	200~ 80	350~100
真ホッケ開	北海道	350~150(品薄)	320~200
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)	250~100

★みりん干し★

【いわしみりん】・12月も状況に変化はありません。原料となる千葉県産片口イワシの煮干し需要が続いており、12月以降も相場は高値安定が続くと予想されます。

【さばみりん】・ノルウェー原料の国内搬入大幅減に加え、北東大西洋サバにおいても漁獲量の大幅減から、欧州原料の搬入が無くなり、原料相場も1月には更なる値上げが予定されております。益々、国産の需要が増えることから国産相場も強含みで推移しております。

【ししゃもみりん】・ノルウェー・アイスランド共に少量の原料搬入はありますが、製造が需要に追い付いていない状況です。そのため製品の案内も難しい状況が続くと予想されます。

[12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	3,200~2,800
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	2,200~1,900
ママカリ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,100~1,800
シシャモ(品薄)	ノルウェー・アイスランド	各サイズ	3,300~3,100

★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低調な入荷が続いております。各産地とも良品はごく僅かで、サイズについては大型~中型のものが中心となっています。長期に及ぶ水揚げ不足の状況から、相場は強含みで推移しており緩やかながらも高騰を続けております。

[12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	4,000~3,000

★桜えび★

国内では静岡県の駿河湾でのみ漁業が許可されている桜えびは、春と秋に漁が行われます。今年の秋漁は天候不良の影響で予定よりも6日遅れの4日の夕方から出漁し、5日の朝には昨年とおなじ約2.3tが水揚げされました。初競り価格は昨年よりも8千円以上の高値となりました。秋漁で獲れる桜えびは夏の産卵後に成長したものになる為サイズは小振りになります。漁は12月24日まで休漁日も入れながら行われます。2020年には水揚げが激減した桜えびですが、漁獲する桜えびの大きさや漁船の数・禁漁区・操業時間を規制しての漁を続けた結果、近年漁獲量が増えています。

★丸干し★

ウルメ上乾の原料主要産地である四国(徳島・高知・愛媛)では水揚げが殆ど無い状況が続いており、九州(鹿児島・宮崎)で若干の水揚げがある程度となっています。現状の不安定な状況に加え、資材や運賃、経費等が大幅にアップしていることから、製品価格については今後も強含みで推移するものと思われます。

【12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)	4,500~4,000円/kg
鹿児島・愛媛	中(約11~12cm)	4,000~3,700円/kg
ウルメ若干		
大分・宮崎	15~10尾	200~150円/本

★ちりめん★

兵庫・徳島を中心に多少の水揚げがありましたが、他の産地ではまとまった水揚げが有りません。また、兵庫・徳島の魚も成長し色も黒くなっているために上品は依然として少なく、原料は高値で推移するものと思われます。製品価格は高値疲れがあるものの、高止まりの状況が続くと思われます。

れ、今後も同様の動きが見られると予想されます。今後の水揚に期待したいところです。

【12月予想相場】 ちりめん

種類	産地	予想相場(円/kg)
上品	兵庫(品薄)	5,000 中心
並品	兵庫(品薄)	4,000 中心
B品	兵庫(品薄)	3,000 中心

★辛子明太子・塩助子★

例年に比べて荷動きは未だあまり良くありませんが、平月に比べて年末は発注が増えるので、一部メーカーは人手不足もあり製品を作り切れていない所もあります。年末は安価な切子の業務用の消費量が平月よりも落ちることから、年明けにスポット販売などの動きが増えてくると予想されます。

【12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	3,000~2,000
辛子明太子	2,000~1,500

★味付いくら★

アメリカのマス卵については現在案内できるフリー在庫は在りません。ロシア産に於いても相場は高値維持のため、日本は買い負けの状況です。商品の確保は非常に難しく、輸入マス卵は今年も厳しい状況です。今年の北海道産秋鮭漁による現在の水揚げは、過去最低だった昨年よりも半分以下の2万トン割れとなっており、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。

[12月予想相場] 味付けいくら・塩いくら

種類	予想相場(円/kg)	
国内産(秋子)	味付けいくら	30,000~25,000
国内産(秋子)	塩いくら	30,000~28,000
アメリカ産輸入物(マス)	味付けいくら(品薄)	11,000~ 9,500

★塩紅鮭・銀鮭★

アメリカ産・ロシア産共に自国内消費が高く、ヨーロッパからの引合いも強い為、相場は強含みで推移しており、国内搬入は極めて少量の予想です。また、為替や国内在庫の変動次第で国内相場も大きく動く可能性もあり、販売は難しい状況と予想されます。チリ産銀鮭の現在の相場は弱含みであるものの、今後は強含みへ転換するとの予想です。秋鮭の水揚げは過去最低となった昨年の半分以下の2万トンを下回るペースで推移していることから、浜相場は高騰しており、製品の確保は難しい状況です。

[12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	2,600~2,300
北海道	2.0kg/尾中心	在庫無し

★松葉ガニ・セコガニ★

11月6日(木)午前0時に富山県以西の日本海でズワイガニ漁が解禁となり、初日は時化も無く石川・福井では3年ぶりの解禁初日の漁となるなど各県で水揚げが有りました。漁期はオスの松葉ガニが来年の3月20日まで、雌のセコガニが12月31日までとなっております。日本海西部6府県(石川・福井・京都・兵庫・鳥取・島根)の今漁期の漁獲枠は前年と同じ3,700トンとなり、今年も一度の航海で水揚げ量の規制や甲羅の幅などの基準を設けるなどの自主規制を維持しての漁となっております。

★ボイルベニズワイガニ★

9月の解禁以降、北海道全域から日本海の山口に至る各地で水揚げが有り、主な産地は北海道・新潟・兵庫・鳥取・島根で兵庫・鳥取を中心に入荷があります。甘味が強く、瑞々しい蟹として人気が高いカニです。また、ズワイガニと比べると安価なため多様な製品で流通されております。近年、安価な北海道の大ズワイガニの影響で姿での入荷は減っており、むき身などの加工品の入荷が中心になっております。

[12月予想相場] ボイルベニズワイ

種類	サイズ	予想相場(円/kg)
姿	700~300g	2,000~ 500
	棒身	8,000~6,000
	バラ身	5,000~4,000

★おせち★

おせち料理とは、もとは季節の変わり目の節句に神様にお供えした料理が始まりだそうです。現在では年神様へのお供え料理であり、また家族の幸せを願う縁起物の料理となっています。おせち料理の食材には、一つ一つおめでたい意味やいわれがあり、五穀豊穣、子孫繁栄、家族の安全と健康、学業成就などの祈りを込めて山海の幸を盛り込みます。ご家庭で手間をかけておせちを作るという習慣はまだまだあるものの、少量セットの需要も高まり、家族団欒のお祝い料理としての「おせちセット」を買い求める家庭が増えております。しかしながら手間をかけながら、手作りすることで和食の食文化を次世代に継承して欲しいと願います。

★田作り★

おせち料理の祝い肴三種の一つとされ、五穀豊穣や健康を祈る目的で入れられている田作りは、おせち料理には欠かすことの出来ない存在です。今年度は日本海側(京都・山口)の水揚げが極めて少なく、各量販店への

搬入は始まっているものの原料事情が悪いことから加工品は大分県産・愛媛県産の原料を使い各県の加工地にて製品化されております。原料相場は関西で好まれる 5~6 cmのサイズが極めて少ないとから 7,000~3,500 円/kgでの案内となっております。

★棒ダラ★

「大食漢の真鰯のお腹のように“たら腹”食べられる豊かな一年でありますように」という思いが込められ、関西のお節料理には欠かせない棒だらです。昨年秋の道内各地での水揚げは例年並の数量となりました。各サイズのアソートも昨年並との報告です。原料のタラの水揚げは順調ですが生鰯フィーレの出荷が多く、相場は光熱費・資材・運賃等の高騰により強含みで推移するものと思われます。特に特大サイズは人気があり引き合いが強いと予想されます。また、棒鰯製品の一次加工(切り棒・カット・水戻し冷凍・水戻し冷凍カット)などの注文割合も年々増えており、若い世代(20~40代)に調理方法や食べ方などを伝承することが大切だと思います。

【2025年度サイズアソート】 棒ダラ(注:うおいち扱い荷主アソート)

荷主	サイズ 10.0 kg	アソート
丸北北海組 山大小林商店	特大 7~10 尾	12~17%
	大大 11~14 尾	30~40%
	大 15~16 尾	35~40%
	特中 18 尾以下	5~10%

※サイズと尾数は荷主により多少異なります

★蒲鉾★

かまぼこは半円形が元旦の初日の出に似ていることから、おめでたい食材としておせちには欠かすことのできない一品ですが、特におせち料理に使われる紅白かまぼこの赤は魔除け、白は清浄を意味すると言われています。今年の製品価格は、人件費やその他の経費の値上げから、若干

の値上げになっておりますが、今年も「キャラクターもの」や「切り出しかまぼこ」「オードブル的な物などで若年層の集客につなげる動きや「食べきりサイズの詰合せ商品」などで購入しやすい価格帯に収まる工夫をするなど購買層の拡大を図る動きがみられます

★昆布巻き★

「養老昆布=よろこぶ」の語呂合わせ、お祝いの意味の他にも不老長寿の願いが込められた縁起物としておせち料理には欠かせない定番商品の一つです。今年の入札はメーカーの在庫が殆ど無い状況で始まったため、翌年分までの原料確保に各メーカーが動き、相場が高騰しました。また、人手不足から製造するメーカーも減っております。最も代表的な昆布巻きはにしん巻きですが、にしんの他には鮭やたらこ、またそれらを組み合わせた2本・3本セットもあります。最近はおせちのお重に追加できるように少量パックの製品も充実しております。

★数の子★

子孫繁栄を願って食べる数の子は、古くは室町時代から食べられていたとの文献もあり、徳川吉宗がお正月に食べることを、庶民にも勧めたとの記録も残っているそうです。また、数の子は他の魚卵などに比べ、プリン体・コレステロール値が低く、逆に DHA・EPA はイワシやマグロよりも多いため、健康食品としてもとても優良な食品といえます。

☆☆冷凍☆☆

★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・インド産に関して、集約養殖玉の水揚げはほとんどの地域でピークを過ぎており、ここから大型サイズの割合が増えてくる状況です。インドネシアでは先月同様、対米向けの成約残出荷に追われている状況です。そのため、他国に向けてのオファーがほぼ出無い状況になっております。年内分の成約は決まっているため、そこまでは引き続き相場は強含みで推移すると思われます。国内市況に関しては、インド産集約玉は順次入ってきますが、為替の影響等もあり相場は横ばいで各社様子見の状況です。インドネシア産の国内在庫は無く、相場は引き続き強含みで推移すると予想されます。26/30 以下サイズに関しては両産地ともに国内在庫の品薄状況が続くと予想されます。

【養殖バナメイエビ】・・インド産に関して、現地では2ndクロップのオファーが出始めている状況になります。サイズ的には31/40辺りが中心になる見込みです。1stクロップに比べ、稚エビの投入量は6割ほどのため、搬入増による相場の下げは無いものと思われます。国内在庫に関しては、実需ベースでの荷動きになるため、相場は横ばいで推移すると予想されます。16/20サイズより上は、2ndクロップではほぼ入荷が無いので、大型サイズの相場はやや強含みで推移すると思われます。

エクアドル産に関しては、現地相場が反転しており、相場は強含みの状況です。アメリカ、EU向けの販売が好調で、日本向けのオファーが出にくい状況になっており、中国の旧正月に向けての成約もあり、しばらく相場は強含みで推移するものと思われます。国内在庫に関しては、フリーの安手玉がほとんど出てこない状況になり、年末に向けて各サイズで引き合いが強い状況が続くと予想されます。

【アルゼンチンアカエビ】・・国内へは順次入荷しており、今までの品薄感はなくなりました。しかし全体の搬入は少なく、為替の影響もあり高値圏で

引き続き推移すると思われます。国内在庫に関しては、新物搬入で浮いてくる予想であったヒネ在庫がほとんど出てこなかったので、次回の漁期までしばらく強含みで推移すると予想されます。L/3は今回の漁でほとんど獲れていないようなので、来年の9月頃までは提案が難しい状況です。

[12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)	7,800~7,600
	16/20	6,600~6,200
	21/25	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	5,200~5,000
	21/25	4,600~4,400
	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)	3,200 中心
	L2 (20/30)(品薄)	3,200 中心
	L3 (30/40)	在庫無し

★鮭 鯉★

【チリ産養殖銀鮭】・・10月に入り本格的に新物の搬入がスタートしましたが、チリサイドが日本国内相場の上昇を予想し、オファーを渋ったことで国内の安価な案内が出来なくなりました。11~12月の相場は、原料・トリムとともに横這いから若干の強含み傾向になることが予想されます。

【養殖トラウト】・・12月以降の相場についても搬入が限定的であることから、国内在庫が僅かなトリム C を中心に、原料・トリム製品とともに横這いから強含みにて堅調に推移するものと予想されます。

【紅鮭】・・アラスカ・ロシア両産地ともに 2025 年シーズンはおおよそ終漁しています。両産地共に自国内向け需要が強く、国内搬入は昨年度水準より若干減少するとの予想です。この影響から、原料市況も高値横這い推移となっており、12 月以降もこの流れが継続するものと予想されます。製品については、隨時新物への切り替えタイミングから上方修正していくと予想されます。

[12月予想相場] 鮭鱈 ※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)	1,800～1,700
	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)	1,250～1,200
	(4 ポンド～6 ポンド/尾)	1,350～1,300
	(6 ポンド～9 ポンド/尾)	1,250～1,200

★ロールイカ★

状況は変わりなく、国産ムラサキイカの水揚げは比較的に安定しており、今後国産物の数量は安定する見込みとなっております。中国産アカイカのロールイカの相場は、11 月並の状況です。

[12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
アカイカ	中国	5kg × 2	36 尾(品薄)	1,000 中心
			40 尾(品薄)	1,000 中心
			50 尾	1,000 中心

★ヤリイカ・紋甲イカ★

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。製品については、現物在庫が出てくればご案内可能な状況となります。12 月にはモロッコ産ヨーロッパヤリイカ原料が少量ですが搬入の見込みです。

スキンレス紋甲製品はスリランカ・パキスタン産を中心に品揃えしております。品質については良品の商材です。また今後、オマーン産の搬入も予定しております

[12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(品薄)	3,800 中心
			21/25 尾/5kg(品薄)	3,600 中心
	モロッコ	不定貫	26/30 尾/5kg(品薄)	3,500 中心
			GG(品薄)	3,500 中心
			G(品薄)	3,50 中心

[12月予想相場] 紋甲イカ (スリランカ、パキスタン等)

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

★スルメイカ★

国産船凍スルメイカについては、36/40・41/45 の小型サイズが多く、提案可能な状況です。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、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、マツイカ原料が安定しており相場・在庫共に安定しております。

[12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	13,800 円前後
		41/45 尾/8 kg	9,000 円前後
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/7.5kg)	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
ツボ抜き マツイカ	中国	40 尾/7.5 kg	9,500 中心
		50 尾/7.5 kg	9,500 中心

★赤魚★

太平洋原料のドル価は上がっており、入札に関しても中国からの引き合いも強く、依然として高値維持の状況です。円安の影響もあり、国内の製品、原料相場も依然として強含みで推移しております。一部の人気サイズは欠品状況となっており、早めの在庫確保をお願いいたします。

[12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	800 中心
500g~700g(品薄)	7kgx3	750 中心

★その他凍魚★

サワラ・サゴシの本格的な水揚げが始まりましたが、韓国の浜値は去年よりも高くなっています。国内相場に関しましては、まだ比較的安定しておりますが、新物の値段によっては相場の変動があると思われます。

大西洋サバについては、巻き網漁はほぼ終了し、トロール漁が始まっています。来期の枠が70%減枠推奨された影響もあり、相場はさらに強含みになっており、5.5ドル/kg以上になります。製品単価も上がってきており

為、在庫確保をお勧めします。国産マサバ・中国マサバに関しても大西洋サバの影響により昨年より浜値は上がっています。

[12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	1,000~ 900
シルバードレス	600 中心
サバラウンド 400/600g	900~ 800
サバラウンド 600gUP	1,000~ 950

★カラスガレイ★

原料のドル価は下がる見込みがなく、為替も悪いため相場が下がることはしばらくないと思われます。1.0/2.0サイズについては原料が品薄となっているので、早めの在庫確保をお願いします。

[12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)	1,500~1,450
1.0/2.0 (欠品)	1,550~1,500

★タラバガニ★

中国の活需要により、未だに国内の搬入量は少なく、国内ではヒネ原料が流通しています。アラスカの発表によると今期の漁獲枠は、ズワイガニと同様に昨対で増枠されました。ロシア産との値差がある為に日本への搬入量はごく僅かと予想されます。

[12月予想相場] タラバガニ: 2025年産予想相場(円/kg)

サイズ(3kg製品)	生タラバガニ(米国)	生タラバガニ(ロシア)
6L	16,000 中心	8,000 中心
5L	16,000 中心	8,000 中心
4L	16,000 中心	7,500 中心

★ズワイガニ★

ロシア産は、中国の活需相場が強い影響で冷凍品の国内搬入量が昨年よりも少なく、相場的にも高値安定で推移しております。カナダ産はアメリカ国内相場が最高値となっており日本側は買い負けしている状況です。搬入量は昨年より大幅減となり、価格は昨年の約3割高となっています。むき身製品は原料高により製品価格に国内マーケットがついて来ておらず逆ザヤの流れから、供給量が激減している状況です。アラスカの今期漁獲枠の発表があり、オピリオ種・バルダイ種共に昨年より増枠されました。しかし、米国の相場は堅調で為替が円安の状況から基本的には自国向になると見えられます。日本向けは前年より少し増加傾向になると見えられます。

[12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

★原料タコ★

年末商戦の時期なりました。アフリカ原料の高騰を受けて、年末の製品価格は3,000円/kg超えとなり、販促するには厳しい状況です。国産真蛸も少なく、酢蛸製品は北海道産ミズタコが中心となるでしょう。アフリカから夏漁の搬入量は非常に少なく、12月に始まる予定の冬操業の状況が注目されます。

★ボイルホタテ★

越年在庫はほぼ消化され、過去最高値となった新物価格の浸透は進んでいますが、昨年と比較すると消化ペースは遅く、相場は伸び悩んでいる印象です。しかしながら最需要期である冬場の需要が期待され、来年度の

水揚げ数量は半減と予想されていますので今後の相場は不透明な状況です。

[12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 2,500 中心
L	21/25 2,500 中心
M	26/30 2,500 中心
S	31/35 2,500 中心
2S	36/40 2,500 中心
3S	41/50 2,500 中心

★ホタテ貝柱★

今年度は水揚げ数量の大幅低下に歩留まりの低下、アソートの小型化などにより、予想以上の高値相場となっております。3S以上の大型サイズはEU・東南アジア・アメリカへの輸出向けで販売が進んでおります。一方で高値についていけない国内では需要縮小傾向にあります。

[12月予想相場] ホタテ柱

サイズ	予想相場(円/kg)
L	21/25 11,000 中心
M	26/30 10,000 中心
S	31/35 8,500 中心
2S	36/40 8,000 中心
3S	41/50 7,500 中心
4S	51/60 7,000 中心
5S	60/80 6,000 中心

★鰻蒲焼★

【国産】・・大豊漁となった本年度のジャポニカ種のシラスは平均単価がキロ約150万円となりました。10月に入り活鰻相場はかなり崩れてきております。相場は変動し続けており、底値は未だ不明確ですが、各メーカーの新製品価格に注目が必要です。

[12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	3,400 中心
	5P	3,500 中心
鹿児島	3P	3,400 中心
	4P	3,400 中心
	5P	3,400 中心

【中国産】・・ロストラータ種の20尾～30尾を中心とした太物原料の不足による原料相場の高騰や円安により買い付けが厳しく、国内在庫を回している状態です。また中国では最需要期のため、年内は高値相場が続くと予想されます。ジャポニカ種は国産と同様にシラスの大豊漁を受け、来年搬入される製品は大きく値下がりし、ロストラータ種との値差もかなり縮むと予想されます。

[12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	2,300 中心
30尾	2,400 中心
35尾	2,550 中心
40尾	2,750 中心
45尾	2,900 中心
50尾	3,100 中心