

STRATEGY

商品情報

2025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

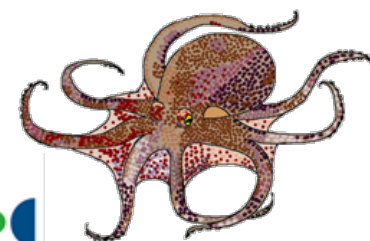
URL: <https://www.uoichi.co.jp/>

〒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

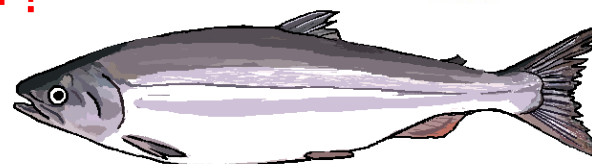
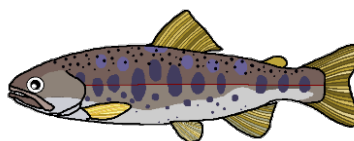
E-mail: kouhou@uoichi.co.jp



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!



2025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	ビアホールの日
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	大型 旋網 休漁 期間	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

蒸し暑い時期が続きますが、皆さんどのお過ごしでしょうか。

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！スタミナ不足が気になる方は、ジムや家トレ等の室内での運動と高タンパクな食事を心がけましょう。

今年は7月末～8月前半にかけて、太平洋高気圧とチベット高気圧が重なる「ダブル高気圧」が発生する可能性があり、40℃級の酷暑になる地域もあると予測されています。特に内陸部では、海風の影響が少ないため、連続猛暑日となる可能性が高いのでご注意ください。

暦の上では、7日は立秋を迎えますが、8月はまさに夏真っ盛りです。8月は初旬、中旬に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。各地の大きなお祭、花火大会に限らず、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。ご先祖様を供養するこれらの行事は、日本人の共同体を大切にすると重要な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、アナゴは旬真っ盛り。特にハモは、骨切りでは小骨ごと食べることになるので、青魚ほどではありませんが白身魚としてはカルシウムが豊富で、皮に含まれるコンドロイチン硫酸の働きで、効率よく体内に摂取することができます。シンプルに氷水で締めた湯引きハモなど、涼しさを演出しやすい食材でもあります。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。美味しい魚で夏バテ知らず、暑い夏を乗り切りましょう。

8月7日は早や立秋。お盆をはさみ23日は処暑で、実際には残暑が残るところですが、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るでしょう。

サンマ漁がよいよいよ始まり、秋サケも出回りだします。季節を代表する食材で食卓を彩って、体調を万全に過ごしていきたいですね。



鮮魚取扱量指数(本場取扱2024年7月～2024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	110	107
カツオ	100	93	78
マアジ	100	45	72
マイワシ	100	102	121
マサバ	100	95	160
ブリフィーレ	100	101	105
ゴマサバ	100	62	48
養殖ハマチ	100	170	241
コアジ	100	88	83
サワラ	100	147	77
活ハモ	100	117	69
マルアジ	100	95	69
養殖アトランサーモン	100	103	91
カンパチ	100	112	95
ブリ	100	69	86
タラフィーレ	100	67	75
生養銀サケF	100	82	34
ヒイカ	100	35	33
スルメイカ	100	111	134
活マダイ	100	119	129
エテガレイ	100	74	2

鮮魚	7月	8月	9月
養殖ブリ	100	109	129
メハモ	100	85	26
養殖ヒラメ	100	118	104
養殖シマアジ	100	109	98
イサギ	100	92	53
ヨコワ	100	64	137
ヒラメ	100	11	13
キンメダイ	100	80	67
養殖ツバス	100	114	89
養殖ハマチ	100	112	94
ケンイカ	100	120	123
サゴシ	100	0	118
養殖ブリヒラ	100	106	62
養殖アワビ	100	134	97
タチウオ	100	166	179
メマダイ	100	83	57
マダコ	100	78	38
スズキ	100	182	91
ビンチョウ	100	40	0
レンコダイ	100	222	204
アカガレイ	100	179	936

特殊物	7月	8月	9月
殻付きホタテ	100	61	7
養殖ウナギ	100	43	30
サザエ	100	121	76
養殖アユ	100	93	71
アサリ	100	46	78
シジミ	100	67	62
ホタテ貝柱	100	111	90
ハマグリ	100	72	82
ボイルワカメ	100	91	92
バイガイ	100	57	95

太物	7月	8月	9月
養殖ホンマグロ	100	100	104
冷凍キワダ	100	110	124
キワダ	100	107	97
冷凍メバチ	100	124	116
冷凍養殖ホンマグロ	100	80	79
インドマグロ	100	69	3
冷凍インドマグロ	100	118	101
ホンマグロ	100	108	98
冷凍ホンマグロ	100	156	98



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

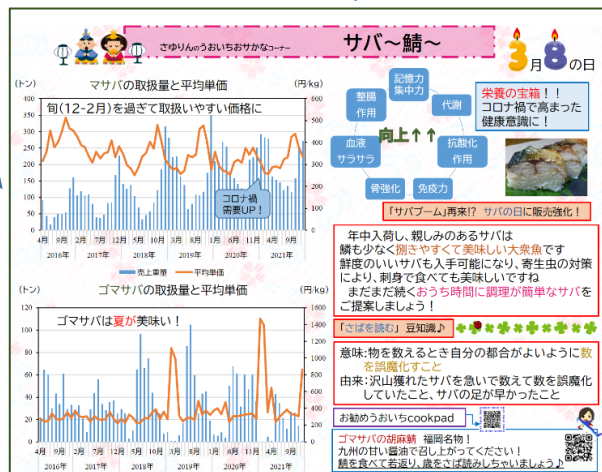
例)商品・規格・末端売価など商品の紹介のみでもOK！

- ✓ 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 1月から毎月(1,2月は合併号)
- 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

担当者までご連絡下さい
掲載内容の要相談
締め切り 月末25日(目安)
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



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

【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



おいしいレシピ

●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

カゴメ株式会社 おすすめメニュー

カラフル野菜と鮭のぎゅうぎゅう焼き



● ● 材料 ● ● 2～3人分

銀鮭	2～3切れ
カゴメ 高リコピントマト	2～3個
かぼちゃ	200g
ブロッコリー	1株
まいたけ	1パック
サラダ油	大さじ1
【A】	
カゴメマトケチャップ	大さじ4
カゴメ醸熟ソースウスター 500ml	大さじ2

● ● 作り方 ● ●

- ①生鮭は一口大に、高リコピントマトはくし形に切る。
まいたけとブロッコリーは小房に分ける。
かぼちゃは5mm厚さにスライスし、耐熱皿に並べてラップをふんわりかけて、電子レンジで加熱する。
(目安：600W、1分30秒)
※加熱中に食品の水分が蒸気となって膨らむため、ゆったりとたるみを持たせてかける。
※ラップをピンと張ってかけると、加熱中にラップが破れたり、その際にレンジ庫内が汚れる原因になる。
- ②ホットプレートにサラダ油を熱し、具材を並べて、蓋をして加熱する。(10～15分)
- ③具材に火が通ったら、【A】を混ぜ合わせたタレを全体にかけて完成。

◆25年お盆時期のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
8/3	8/4	8/5	8/6	8/7	8/8	8/9
8/10	8/11	8/12	8/13	8/14	8/15	8/16
8/17	8/18	8/19	8/20	8/21	8/22	8/23

8/13～16がお盆時期
8/12を休むと9連休

調理や片付けが簡単で、
大人数で楽しく食べられる
メニューをご提案





かつおとたっぷり香味野菜のごまドレ和え



kewpie 

材料(2人分)

かつおのたたき	1 / 2 さく
きゅうり	1 本
長ねぎ	1 / 2 本
みょうが	2 個
塩	少々
キューピー 深煎りごまドレッシング	適量

作り方 (調理時間15分)

1人分 約191kcal

食塩相当量 約0.7g

- きゅうりは塩をふって板ずりし、水で洗い、斜め薄切りにして、せん切りにする。
長ねぎは長さ5cmの白髪ねぎにする。みょうがは縦半分に切って、斜め薄切りにする。
- ①を冷水にさらして水気をきる。
- かつおは2cmの角切りにし、ボウルに入れて塩とドレッシング小さじ1/2で約5分漬け込む。
- ②と③を合わせてドレッシング大さじ2で和える。





アボカドとえびのフラワーサラダ



材料(2人分)

kewpie 

リーフレタス	2枚
ミニトマト	3個(小)
アボカド	1/2個
ゆでえび(大) むき	6尾
モッツアレラチーズ	12個 (ひと口サイズ)
キューピー テイステイドレッシング 胡麻&アーモンド	適量

作り方(調理時間20分)

1人分 約377kcal

食塩相当量 約1.0g

- 1.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。
- 2.アボカドは厚さ2～3mmの半月切りにし、ずらしながら丸めて花の形にする。
- 3.器に①を敷き、②と半分に切ったミニトマト、ゆでえび、モッツアレラチーズを盛りつけ、ドレッシングをかける。





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、かつお等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、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、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

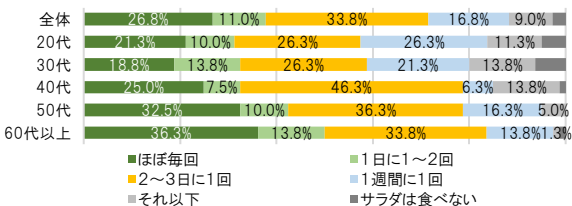
《流通チラシ展開事例》

資料：チラシタイトル100



サラダの喫食頻度

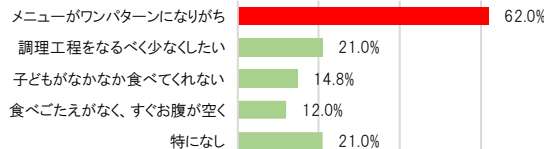
約90%の主婦が1週間に1回以上サラダを食べており、特に2～3日に1回食べていると回答した割合が高くなっています。



出典：自社調査(2023年9月) n=400 20～60代主婦 単一回答

サラダメニューに関する悩みや課題

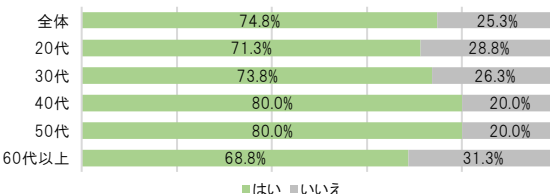
60%以上の主婦が、メニューのマンネリについて悩んでおり、サラダメニューの大きな課題と言えます。



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%の主婦がレパートリーを増やしたいと感じており、中でも40～50代の意向が強いようです。



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



かつおとたっぷり香味野菜のごまドレ和え



アボカドとえびのフラワーサラダ



POPイメージ



かつおの香ばしいサラダ



牡蠣だし醤油とは

- ①淡口と濃口の合わせ醤油を使用しまろやかに
- ②播磨灘産真牡蠣エキスのくせの無い旨み
- ③塩分25%カット



材料(2人分)

かつおのたたき (お好きなお野菜)	150g
レタス	150g
パプリカ	4分の1
水菜	50 g
【A】	
牡蠣だし醤油	小さじ1
ごま油	少々

作り方

1. かつおは厚さ5mmに切り、Aをからめておく。
2. お好みの野菜でサラダを作る。(レタスを一口サイズにきる。パプリカを細切りする。水菜は水洗いして根元を1cmほど切り落とし、長さ5～6cmに切る。)
3. 牡蠣だし醤油をかける
4. フライパンで熱したごま油をサラダの上からかける



材料(4人分)

鮭(切り身) 2切れ
ピーマン 2個(70g)

<A>

・牡蠣だし醤油 小さじ2
・酒 小さじ1

小麦粉 適宜
バター 10g
れんこん 80g
牡蠣だし醤油 小さじ1

牡蠣だし醤油とは

- ①淡口と濃口の合わせ醤油を使用しまろやかに
- ②播磨灘産真牡蠣エキスのくせの無い旨み
- ③塩分25%カット



作り方

1. 鮭はAをまぶして5分おく。れんこんは皮をむき、すりこぎでたたいて食べやすい大きさに割る。ピーマンは細切りにする。
2. 1の鮭の水けを拭いて小麦粉を薄くまぶす。
3. フライパンにバター半量(5g)を入れて熱し、2と1のれんこんを並べ入れ、ふたをして中火で2分ほど焼く。鮭の片面に焼き色がついたら、裏返して残りのバターを加える。さらに焼き、表面がこんがりとしたら取り出す。
4. 3のれんこんに牡蠣だし醤油を回しかけ、さっと炒めたら取り出す。同じフライパンにピーマンを入れ、水(大さじ1)を加え、ふたをして蒸し煮にし、しんなりしたら火を止める。器に鮭、れんこんを盛り合わせ、ピーマンをのせる。

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て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。

夏はさっぱりと 刺身の販促強化で売上貢献！



カルパッチョソース 25g×3

包装形態：12ヶ×6

標準小売価格：215円（本体）
233円（税込）

カルパッチョソースで 食卓を鮮やかに

商品特長

- ・瀬戸内産レモンの果汁、エキストラヴァージンオリーブオイル、岩塩を使用し、爽やかな酸味と風味が特徴のソースです
- ・隠し味に昆布とあさりのエキス、魚醤を加え深みのある味に上げています。

関連商品



Dr.カルパッチョ

15ml

包装形態：100ヶ×6



Dr.わさび

ドレッシング 15ml

包装形態：100ヶ×6

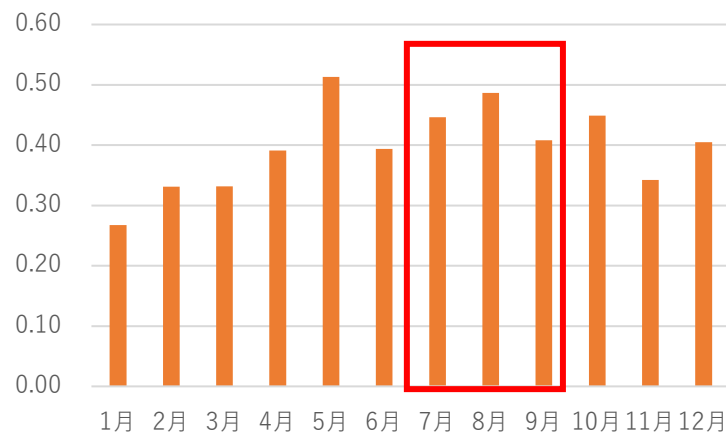


すりおろし野菜

ドレッシング 20ml

包装形態：50ヶ×12

カルパッチョの食卓出現頻度



販促POP

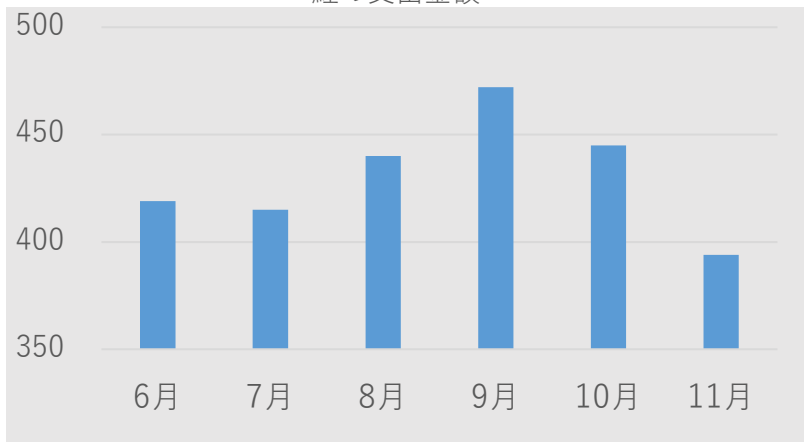


秋鮭が出始める時期 秋鮭の人気メニュー ちゃんちゃん焼で提案



(円)

鮭の支出金額



総務省統計局「家計調査」(2024年)より

ちゃんちゃん焼なら、秋鮭をしっとりさせて
美味しく仕上げます!!

リニューアル



リニューアルポイント

- ・より調理しやすいよう裏面に「レシピ動画」のQRコードを追加
- ・アレンジメニューにチーズちゃんちゃん焼を掲載



ちゃんちゃん焼のたれ
150g N

包装形態: 12ヶ×6

標準小売価格: 225円(本体) 243円(税込)



チーズ
ちゃんちゃん焼POP



ちゃんちゃん焼POP

秋鮭にムニエルもおすすめ!!



まぶして焼くだけでふっくらと仕上がりに、
秋鮭を美味しく食べられます

ムニエルつくろ70g

包装形態: 12ヶ×6

標準小売価格: 200円(本体) 216円(税込)

お魚屋さんだからできる 食べたい魚惣菜

週末20食限定

お魚屋さんの いか飯

手間のかかる、いか飯。
週末の数量限定販売で、
価値をアップ。

店頭売価例
500円（本体）540円（税込）

使用商品

白おこわ早炊米660 g
煮魚のたれ 2.1 k g
針生姜 150 g チルド



平日限定

鯛のあら汁

店頭売価例
248円（本体）
267円（税込）



鰯のあら汁

店頭売価例
248円（本体）
267円（税込）



使用商品

食研鍋スープ 塩ちゃんこ1L



☆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、北海道内に今秋来遊するサケは前年実績比 35.5%減の 1141 万 1 千匹になるとの予測です。平成以降で最小だった 2017 年の来遊実績 1736 万 8 千匹を大きく下回ります。昨年の本州の来遊は大きな落ち込みとなったことから、今年の動向にも注意が必要です。

[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	1,800～1,500
オス	ラウンド	5.0～2.7 kg/尾	1,200～1,000
フィーレ		5.0 kg 5～8 枚	2,000～1,600

★天然ツバス・ハマチ★

現在、ツバスは三重方面、ハマチは宮城、千葉方面から入荷がありますが、どちらも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。入荷量は昨年並で、相場は冷凍加工への引き合いにより、底値は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]ツバス・ハマチ

魚 種	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
ツバス	三重他	1.2～1.0 kg/尾	600～ 400
ハマチ	長崎・福岡・宮城・岩手・千葉 他	4.0～2.0 kg/尾	600～ 400

★カツオ★

現在のところ、主力となる高知・鹿児島(中心サイズ 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、高知方面から入荷が見込まれます。全体的な入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、特に宮城からの入荷が昨年より減ると見られ、相場も昨年よりやや強含みになると思われます。宮城産は既に脂もかなり乗り始めており 7 月から 8 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	4.0～3.0kg/尾	1,500～ 1,200
	3.0～2.5kg/尾	1,200～ 800
	2.5～2.0kg/尾	800～ 500
高知	2.5～2.0kg/尾	1,000～ 700
	1.8～1.5kg/尾	500～ 300
鹿児島	2.5～2.0kg/尾	600～ 400
	2.0～1.5kg/尾	500～ 400

★タコ★

兵庫(淡路)を中心に瀬戸内(岡山、広島、香川)方面からの入荷が中心となります。現在のところ、水揚げは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、先月並の強含みで推移すると思われます。相場が高止まりしていることから需要に影響が出ており、荷動きは芳しくありません。サイズは 500～100g/尾サイズの小タコは少なく、1.5～1.0kg/尾サイズの大・中タコ中心になってきます。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)
タコ	兵庫(淡路) 岡山・広島	1.5kg/尾	2,400～2,200
		1.0kg/尾	2,100～1,800
小タコ	香川	500～100g/尾	2,000～1,800

★タチウオ★

九州(熊本)方面は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。熊本の網物が入荷の主力だった為、入荷量に影響が出ています。福島、宮城方面の刺網物の1.0kgUP/尾サイズ、関東方面(神奈川、千葉)から巻網物と各地から入荷は見込まれますが、全体に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ます。相場は引き続き、先月並の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	5,000～1,000	4,000 中心
800g 前後/尾	4,000～ 800	3,500 中心
500g 前後/尾	3,500～ 600	3,000 中心
300～200g/尾	2,500～ 300	2,000 中心

★シズ★

現在のところ、高知、和歌山、三重方面の底曳物、定置網中心の入荷ですが、入荷量は昨年同様、少なめで推移しています。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

★天然スズキ★

【メ物】現在のところ、瀬戸内(岡山、広島、香川、愛媛)方面、福島、宮城の底曳物が入荷があります。水揚げは昨年よりやや少なめで推移しており、2.0～1.5kg/尾のやや小型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、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【活メ物】現在のところ、瀬戸内の兵庫(淡路)、岡山、広島を中心に宮城からの入荷も見込まれます。品質も良く、水揚げは順調でしたが、このところ、やや減少傾向にあります。8 月も最盛期で順調な入荷が見込まれます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。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。

[8 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・大阪 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	1,000 中心
		1.0kg 以下/尾	900 中心
活メ	兵庫・岡山・ 広島・愛媛他	2.0～1.5kg/尾	2,500～1,000
		1.5～1.0kg/尾	1,500～ 700
		1.0kg 以下/尾	1,000～ 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）の刺し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、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	900～ 600

★タラ(スキンスフィーレ)★

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原料のロットが小さく、相場は 3.0kg3～10 入 1,600～1,500 円/kg、3.0kg10～13 入 1,400～1,200 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フィーレ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	2,000～1,500
3 kg 10～13 入	1,400～1,200

★キス★

現在のところ、熊本、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極端に少ない事から他産地の相場も強含み傾向にあります。8 月に入りますと、愛媛、瀬戸内海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、諸経費の高騰もあって、昨年よりやや強含みで推移すると思われます。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	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	5,000～4,000

★養殖アトランティックサーモン★

チリ、カナダ、ノルウェー、オーストラリア（タスマニア）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しています。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考えられます。今後は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	2,100～2,000
	フィーレ	6.0kg 4 枚入	3,600～3,000
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	3,000～2,800
----	------	-----------------------	-------------

★養殖ハマチ★

宮崎、高知、徳島方面からの入荷が中心となります。新物に切り替わった事から、サイズは3.0kg/尾中心になってきます。引き続き、在池量は少ない事から、相場は昨年より強含みを維持し、1,800～1,600 円/kg 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★

新物に切り替わり、鹿児島、宮崎、高知方面から順調な入荷が見込まれます。高知方面はフィーレ製品主体の入荷となります。中心サイズは3.5-3kg/尾で在池量が少なく、成育は遅れていることから、相場についても先月より更に強含みで推移すると思われます。8 月も赤潮の発生も懸念されることから、今後の動向に注意が必要です。

[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・ 宮崎・高知	3.5～3.0kg/尾	1,750～1,650
フィーレ		4.0～3.0kg 4 枚入	2,800～2,600
		6.0～5.0kg 6 枚入	2,750～2,550

★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。成育は遅れており3.5 k g/尾サイズの小型中心で推移しています。引き続き、高水温の影響で斃死が続いたことから、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 と昨年より強含みで推移すると思われます。8 月はさらに在池量が減り相場は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★

愛媛中心の入荷となります。中心サイズは、1 尾 1.5 k g 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、入荷量は集荷努力から昨年並みを見込んでいますが、相場も1kg あたり1,700～1,500 円と引き続き強含み傾向にあります。8 月になると在池量もかなり薄くなるので出荷が終了になる可能性が非常に高いです。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	1.5-2kg/尾	1,700～1,500
産地 〆	長崎	1.2kg/尾	1,300 中心

★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や成育遅れから昨年並に少なく、入荷量も先月に引き続き減少すると思われます。中心サイズは1.3～0.8kg/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 1.2～1.3kg/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

★アワビ★

【天然アワビ】徳島中心の、長崎、日本海側（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事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、現在のところ、在池量にやや余裕のある事から相場も落ち着きを見せています。入荷量は昨年並を見込んでおり、相場も先月並の保合いで推移すると思われます。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。養殖である事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	30,000～13,000
		300～200g/個	20,000～10,000
		200～100g/個	11,000～ 4,000

養殖 エゾアワビ	韓国	150g 中心	7,000～ 5,000
		100gUP/個	5,500～ 4,000
		100g 以下/個	4,500～ 2,000

★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 月も瀬戸内中心の大分、愛媛、山口、徳島、香川、兵庫（淡路）、和歌山方面の底曳網物中心の入荷が見込まれます。サイズは全体的にあるものの、引き続き例年よりは水揚量は少なめの為、骨切りハモ向けの原料も不足気味です。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にも考えられます。相場も昨年並、7 月同様で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	2,500～ 200
	1000～ 700g/尾	4,000～ 400
	600～ 300g/尾	
	200～ 150g/尾	1,200～ 100

[8 月予想相場] 活〆骨切ハモ(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各サイズ揃っております。全体の在池量は潤沢に推移しているものの、相場高から販売数量の伸び悩みは続いております。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

★サザエ★

現在のところ各地共、水揚げは少なめで推移しており、入荷量は低調な状況が続いています。7 月に入りますと長崎、山口、石川方面を中心に大分、三重、(鳥取 7 月 17 日より解禁)方面からの入荷が見込まれます。8 月まで通じて入荷量は低調で、相場は昨年並の強含みで推移する見込みです。サザエは通年入荷する中で、7～8 月は海水浴、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が、相場高による需要の低迷も懸念されます。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
鳥取	130～ 70g/個	1,200 中心

★アサリ★

国内物は愛知、三重、北海道方面を中心に、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いきます。国内物、輸入物(韓国)共に水揚量は昨年並ですが、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、入荷量は徐々に減少していきます。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	予想中心相場(円/kg)
北海道	特大	1,200 中心
韓国	特大	1,100 中心
	大	1,000 中心
	中	900 中心

★車エビ★

【養殖物】現在のところ沖縄、熊本、宮崎方面からですが、入荷が不安定な状況です。中心サイズは 20 g前後で、各地各サイズとも少なめの予想です。在池量は沖縄で減少傾向にあり入荷量も昨年より少なめの見込みです。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は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。80 gくらいの大型サイズが中心で7-9 月が漁の最盛期となりますが、6 月は水揚げが無く、今月も非常に少なめで推移しているため、入荷量も昨年より少なく、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)
沖縄・熊本他	養殖	50～40 g/尾	16,000 中心
		30 g中心/尾	12,000 中心
		25 g中心/尾	10,000 中心
		20 g中心/尾	10,000 中心
		15 g中心/尾	7,000 中心
熊本・大分他	天然	80 g中心/尾	18,000～15,000
		30 g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1.0kg 9～10尾サイズの大き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。成育は順調で冷凍製品の加工にも入っていますが、産地の人手不足もあり遅れ気味です。小アユは岐阜、滋賀から入荷が見込まれます。入荷量、在池量は昨年並を見込んでいるものの、相場は昨年より弱含みで推移すると思われます。

【天然アユ】熊本、高知、徳島、静岡方面に加えて今年は岐阜（長良川）の友釣り物の入荷が主流になりそうです。入荷量は昨年より多めを見込んでおり、相場も昨年並みで推移すると思われます。今年の琵琶湖（滋賀）の小鮎は、資源確保の為小さいサイズは網の大きさを調整してなるべく取らないようにしていますので水揚げは安定しない状況となっています。相場も昨年より強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	2,200～1,600
		200～150g/3 尾	450～ 300
養殖小アユ	滋賀	300g 7～14 入	1,800～1,400
	岐阜	100g 10 入	500～ 400
天然アユ	各地	1.0kg 8～13 入	8,000～4,000(円/kg)
天然小アユ	滋賀	500g 入	2,000～1,000

★ウニ★

赤ウニ（エゾバフンウニ）、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。北海道は順調な入荷が見込まれます。兵庫県（淡路：由良）のムラサキウニの入荷も7月21日より始まります。入荷量は昨年並を見込んでいますが、相場は輸出（アメリカ、シンガポール、香港他）

に相場に影響を受けて昨年より強含みで推移すると思われます。

[8月予想相場]ウニ

産 地	規 格	予想相場(円/枚)	
		赤ウニ	白ウニ
北海道	小箱(120～130g)	8,000～5,500	4,800～3,800
	(100g)	5,500～3,800	3,800～2,800
ロシア	バラ(100g)	4,500～3,500	2,800～2,000

★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は終了する見込みです。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、輸出向けの引き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は貝毒が解除されれば出荷される見込みがあります。北海道からは今年は小さいサイズ中心に水揚げがあります。順調な入荷が見込まれ、盆頃までは安定入荷する見込みです。成育が安定しない事から殻のサイズは変わりませんが実入りが悪く、相場は昨年より弱含みで推移すると思われます。

[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	8,000～6,000
		16～18 入 500g	
		18～20 入 500g	7,000～5,000
		21～25 入 500g	6,000～4,000
		26～30 入 500g	4,800～3,000
殻付き	三陸 (岩手・宮城)	5～10 枚/kg	1,200～ 700

★ズワイガニ・毛ガニ★

【オオズワイガニ】北海道主体の道内物は水揚げ量が昨年より少なめの入荷となりますが、入荷量は7月より若干減る見込みで、相場は7月より強含みになる予測です。

【ズワイガニ】7 月に引き続きロシア産は、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)
ズワイガニ	ロシア	1.0kg～500g/尾	4,500～3,000
オオズワイガニ	北海道	400～200 g/尾	3,000～1,000
毛ガニ	北海道・宮城	1.0kg～500g/尾	15,000～8,000
		500g 以下/尾	7,000～5,000

★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 月に入りましても産地は変わらず大中羽は長崎、鳥取中心、中小羽は太平洋(千葉)方面中心、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き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、北海道の大羽は少しずつ見えてきております。総じて入荷量は昨年より少なめと思われ、相場も昨年より強含みで推移すると思われま

[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(100 g/尾)	2,000～1,500
中羽	3.0kg 入(約 50 g/尾)	900～700
小羽	3.0kg 入(約 30 g/尾)	800～700
平子	2.0kg 入(約 10 g/尾)	1,000 中心

★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 400～300g/尾サイズが数量も安定しており、順調な入荷で推移しています。8 月に入りますと、巻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

(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と思われま

【丸アジ】現在のところ、長崎、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 1 か月ほど遅れて始まりま

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

★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、岩手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	巻網 定置網	4.5kg 8 入	2,800～1,500
			4.7kg10 入	2,500～1,500
ゴマサバ	鹿児島・高知他	巻網	5.0kg 8 入	2,500～1,400
			5.0kg10 入	1,800～1,300

★サンマ★

現在のところ、公海で操業中の台湾船、中国船の漁獲サイズは 110～80g/尾と昨年より大きめで量は獲れています。全国さんま棒受網漁業協同組合（全さんま）は今年も 8/10 に出漁解禁となります。浜値は、全国的に昨シーズンの冷凍製品についての在庫が多く散見する為、冷凍相場は弱まり鮮魚相場が先行する見込みです。現時点の漁獲組成は去年の同時期と比べてもサイズは大きめとのこと。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 120-110 g/尾前後主体で 130 g/尾株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2025年8月号

以上のサイズも昨年度に比べて比較的多いと予測されます。

★ケンイカ★

現在のところ、長崎（壱岐・対馬）、山口（特牛・湊）方面から中心に入荷がありますが、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。中心サイズは小型の 3 立と 3 半で 2 立～3 立はかなり少なくなっています。去年主流だった宮城方面の底曳き物で小型サイズは今年の水揚げはわずかな状況と予想されます。8 月も引き続き、長崎（壱岐・対馬）、山口（下関・特牛）方面からを中心に、福岡からも入荷が見込まれます。成長して 2 立～3 半立まで各サイズの入荷が見込まれますが水揚げ次第ですが、入荷量は昨年より少なめで推移し相場は昨年より更に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)	20,000～12,000
2 半(16～18 入)	16,000～10,000
3 立(24 入)	13,000～9,000

★スルメイカ★

現在のところ、釣物は長崎（壱岐・対馬）、山口（特牛、湊）、福井、石川（金沢）中心の水揚げとなっています。昨年は、新潟、秋田、山形方面は少なめで推移しておりましたが、今年は全く水揚げが見えておりません。全体に昨年より水揚げは少なめで推移しており、サイズは 25～30 入中心（25 入主体）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。昨年は、底曳物は宮城方面を中心に入荷【鮮魚9】

がありましたが、今年のめどはたっておりません。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	7,000～6,000
		約 5.0～4.5 kg 25 入	6,500～5,000
		約 4.0～3.5 kg 30 入	5,500～4,500
		約 4.0 kg 40 入	4,500～3,500
		約 6.0～5.0 kg バラ	5,500～4,500

★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となり、鹿児島、大分、長崎、高知、三重、和歌山方面他からの入荷となります。各地 3 年魚(60～40kg/尾中心)の出荷となり、成育も順調で在池量も潤沢な事から順調な入荷が見込まれ、入荷量、相場共に先月並で推移すると思われます。天然物の本マグロは、鳥取(境港)の巻網漁は 7 月初旬で終了しました。日本海の定置物(石川、新潟方面)、宮城の巻網物、宮城、青森の延縄物の入荷が見込まれますが、各地共、昨年並の少量の入荷を見込んでいます。南半球(オーストラリア、ニュージーランド)はインドマグロの入荷が中心となりますが、入荷量、相場共に昨年並を見込んでいるものの終漁に向かっていきます。

【生鮮赤身】生鮮のキハダ(メバチの水揚げは少ない)の国内物は沖縄、宮崎、高知、和歌山の延縄物中心の入荷となります。気温の上昇と共に品質はやや落ちる傾向にあり、入荷量は例年並で推移していますが、良品の相場は昨年よりやや強含みを見込んでいます。輸入物の入荷はインドネシア方面が中心になりますが、水揚げが少ない事から少量にとどまると予想されます。水揚げは昨年同様、少なめで推移しており、入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

【冷凍脂物】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。水揚げは先月並に順調な事から、産地在庫も潤沢です。入荷量は生鮮の入荷量に合わせて集荷しますが昨年並を見込んでおり、相場も先月並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、国内在庫が多く、保管料の兼ねいもあり、出荷意欲は強まっています。加えて新物も順調な入荷となり、価格は下方修正された事から、荷動きが活発化しています。入荷量は昨年並を見込んでいますが、盆に向けての需要の高まりから、相場は先月より強含みで推移すると思われます。

【冷凍赤身】冷凍のキハダ、メバチ共に静岡水揚げ、台湾・中国船籍物の入荷となります。現在のところ、大西洋の漁場の水揚げもあり、入荷量は現状より増えてくると考えられます。しかしながら、例年良好な品質が安定しません。在庫は満庫状態で水揚げができない程になっているものの、良品が少ない為、セリ物の良品は強含みな事から荷動きが鈍くなってきています。一方、製品価格は落ち着きを見せています。入荷量は昨年並を見込んでいますが相場は総じて先月並もしくはやや弱含みで推移すると思われます。

☆☆塩 干☆☆

★しらす釜揚げ★

各地の春漁が本番を迎える時期ですが、高知・和歌山をはじめ愛知・静岡など各産地ともに水揚げが続かずまとまった量が無く品薄状況が続いております。各産地とも良品といえる商品のごく僅かで現在のサイズについては大型～中型のものが中心となっています。現在の状況がこのまま続くと水揚げ不足の状況が長期間に及ぶことから、相場は更に強含みになる予想です。

〔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★

山陰沖では、6月から8月末まで底曳網漁の禁漁期間になることから、笹ガレイ・エテガレイ・水ガレイの各製品については各メーカーの製品在庫のみの案内となり、各魚種共に品薄状況となっております。9月以降の新漁に期待したいところですが、原料として確保できるのは10月以降と見られ、それまで各製品相場は高値維持で推移すると予想されます。

〔8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(品薄)	2kg 10～18 入	6,500～4,000
水ガレイ(品薄)	2kg 10～18 入	4,000～3,500
エテガレイ(品薄)	2kg 10～18 入	3,500～3,000

★開物★

【真アジ】・・国産原料の主要産地である長崎で水揚げが続いておりますが生鮮向けがメインで、加工原料としての確保は十分とは言えない状況が続いております。8月も原料相場に大きな変化は無いと予想されます。

【サンマ】・・状況に変化は無く、製品化は非常に厳しい状況が続いております。8月10日には漁船サイズを問わない公海出漁が決定しましたが、近年の水揚げ状況の改善は見込めないと予想されることや生鮮流通が主流となる為、原料確保は非常に難しいと予想されます。

【カマス】・・山陰(島根)や九州(長崎)での水揚げは少なく、生鮮流通が殆どで各メーカーとも原料・製品共に品薄状況にあり相場も強含みで推移しております。

【真ホッケ】・・小樽のトロール漁が終了し北海道の春漁は終了しました。水揚げは伸びず、400gアップの大型サイズが殆どで、それより小型のサイズは皆無の状況です。9月以降に稚内の漁が始まる予定ですが、水揚げは厳しく相場も高値維持の予想です。

〔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	国内産・韓国産	200～ 80	350～100
カマス開	島根・長崎(品薄)	300～ 80	350～150
真ホッケ開	北海道(品薄)	250～150	250～150
サンマ開	国内産	130～ 80	200～100

★塩サバ★

ノルウェーサバは新漁を見据えて、国内在庫のフリー玉が少なく相場は高騰しています。新漁が始まると各社の早期買付けも始まると予想され、原料相場は強含みで推移すると思われます。それに釣られ製品相場も強含みで推移すると予想されます。また、国産サバについては大型サイズが少なく、お盆・お祭り・年末需要などに向け品薄感が続くと予想されます。

〔8月予想相場〕 塩サバ

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

国産原料 (加工地・銚子)	14 尾入(品薄)	15,000 中心
	16 尾入(品薄)	13,000 中心
	18 尾入	11,000 中心
	20 尾入	10,000 中心

★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。北海道産は味付いくらのみの供給となっており、アメリカ・ロシアのマス卵のフリー在庫は殆ど無く、インバウンド需要が継続中のため商品の確保は非常に難しく、相場は高値維持と予想されます。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。

[7月予想相場] 味付いくら

種 類		予想相場(円/kg)
国内産(秋子)	味付けいくら	15,000～13,000
輸入物(マス)	味付けいくら(品薄)	9,000～ 8,000

★みりん干し★

【いわしみりん】・・原料となる千葉県産片ロイワシの煮干し需要が続いており、製品価格の値上げを行いました。現状の製品の荷動きに影響は少なく、暫く相場は安定すると予想されます。

【さばみりん】・・北欧(ノルウェー・イギリス・アイルランド)産は2kgで50枚の大型サイズが増え、尚且つ相場は強含みの為に加工には向かず、一方で国産さばの原料は小型化している為に国産の需要が伸びております。

【ままかり・アジ味酥】・・タイ・ベトナムに於いて不安定な水揚げが続いており、為替の影響から、次回搬入の原料価格値上げを受け、製品価格も8月頃より値上げと予想されます。

【ししゃもみりん】・・ノルウェーが禁漁と決め、アイスランドにおいても今年

漁獲規制を行うことが決まり、昨年の漁獲量2,000トンに対して10分の1程度の水揚げになるとの予想です。各サイズ品薄状況の為、製品相場は8月～9月にかけてさら2割程度の値上げ予定となっております。

[8月予想相場] みりん干し

魚 種	産 地	サイズ	予想相場(円/kg)
片ロイワシ	千葉	2kg 80 枚	3,200～2,900
サバ	国産・欧州	各サイズ	1,900～1,700
アジ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,200～1,900
ママカリ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,100～1,700
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

★辛子明太子・助子★

今年も7月9日に韓国の釜山でロシアの助子原料入札が予定されており、年内の最終入札になると思われます。アメリカ・ロシア共に去年よりやや下げの状況ですが、経費等の上昇から製品価格にはほとんど転嫁されておりません。荷動きがあまり良くない為、スポットで在庫を安く出荷している一部のメーカーもあります。

[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・銀鮭★

6月から始まっているロシア産紅鮭漁は前年より漁獲枠が増え115%となりましたが、実績予想は85%となっております。アメリカ産は国内向けが中心で相場も高く、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、販売は難しい状況です。

チリ銀については大きいサイズが余剰気味となっており、現在の相場は弱含みであるものの、新物提示価格が強含みとの情報から今後相場は徐々に強含みへ推移していくと予想されます。

〔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/17.5 kg	3,200～2,900
	7 尾入/17.5 kg	3,000～2,700
	8 尾入/17.5 kg	2,800～2,500
	9 尾入/17.5 kg	2,600～2,300
北海道	2.0 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今年の漁模様も思わし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、製品価格は高止まり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)	4,500～4,000 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

★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、先月からの状況の好転は見られず、国産のハモは水揚げが少なく、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、各株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2025年8月号

メーカー共に原料確保に苦戦している状況が続いております。生鮮出荷が中心となるため価格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)
国産活〆湯引きハモ	5,500～5,000
中国産活〆湯引きハモ(品薄)	4,700～4,200

★ちりめん★

6 月に入り兵庫(淡路)をはじめ瀬戸内海を中心に水揚げが増えてきましたが、他の産地の水揚げは少なく今後の水揚げに期待がかかります。相場はやや落ち着いてきたものの、依然として強含みで推移しています。

〔8月予想相場〕 ちりめん

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

★カツオのたたき★

南方漁場での漁も終了し、たたき加工に不向きな 1.8 kgに満たない小型サイズ中心の在庫のため、P-S 規格の製造が出来ない状況が続きます。一方 B-1 については、大型サイズのみが少量の在庫状況のため、製品の生産量は少ない状況が続きます。そのため、原料相場は急激な上昇を見せております。

〔8月予想相場〕 カツオたたき

	規格	予想相場(円/kg)
冷凍	B-1(品薄)	1,850～1,600
	P-S(品薄)	1,600～1,450

★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は、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月中旬から漁が始まり8月下旬まで漁期の予定です。現在徳島からわずかに入荷が有る程度で、これからは徳島・香川・山口方面からの入荷に期待がかかりますが、今年の水揚げ状況も悪いことから現在の国産相場は12,000～10,000 円/kgに、中国産についても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、相場は6,000～5,000 円/kgと昨年並の状況です。

★商品紹介「株式会社 かね徳」★

【白とり貝わさび】

刺身や寿司ネタに使われるほど鮮度が良く、旨みと甘みのある白とり貝を、ツわさび風味に仕上げました。



内容量：1kg

入 数：12 入

賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月

冷蔵 10 日

【くらげわさび】

味のベースは爽やかなわさび風味。下味に、鰹節と昆布の旨味をきかせ、わさび風味の中にだしのおいしさも感じられる一品です。



内容量：1kg

入 数：12 入

賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月

冷蔵 7 日

【ままかりマリネ】

寿司ネタ用の鮮度の良いままかりを、酸味と旨味のバランスがよく、すっきりとした味わいに仕上げました。



内容量：1kg

入 数：12 入

賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月

冷蔵 10 日

【貝柱キムチ】

一口サイズの貝柱とシャキシャキ白菜とコリコリ山くらげを、辛味・酸味・旨味のバランスが良いおいしさに仕上げました。



内容量：1kg

入 数：12 入

賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月

冷蔵 9 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☆☆

★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・インドの粗放養殖物が国内に入りだしてきていますが、未だオファーは少ない状況のため限定的な搬入となっております。インドネシアでは天候不順による水揚げの低調や、米国相互関税緩和の延長による米国向け生産への注力等で浜値は強含みで推移しておりましたが、7月に入り水揚げも回復する見込みであり、関税緩和も終わるため浜値はやや弱含みで推移すると予想されます。国内市況に関しては、集約の大型玉の在庫は少ない状況でかつ、搬入が先になるため8/12と13/15等の相場は強含みで推移すると予想されます。

【養殖バナメイエビ】・・インド産バナメイは21/25サイズ以下を中心に国内への搬入が始まりだした状況です。13/15・16/20等の上サイズの新物は7月に搬入される見込みですが、関税や為替の影響により価格動向が見えにくい状況になっております。21/25以下のサイズに関して、国内在庫は春需の引き合いが一服し、実需ベースでの荷動きになるため相場弱含みで推移すると予想されます。16/20サイズ以上では搬入が少し先ではありますが、先安感から相場はやや弱含みで推移すると予想されます。エクアドル産に関して、現地の生産量は増加している状況になりますが、各国である程度成約が決まっており浜値は横ばいで推移すると予想されます。国内在庫に関して、実需に対して搬入が多く消費が鈍化している状況のため各社持ち合っている状況になります。

【アルゼンチンアカエビ】・・例年は6月より政府漁場での漁獲が始まる時期ですが、労使交渉の問題で今のところ試験操業も1～2隻ほどしか出ておらず、本操業は解禁されないため先の搬入が読めない状況になっております。在庫確保に走る商社も出て来ており、L/2・L/3サイズの相場は今月も強含みで推移しました。次回搬入が未定のため、しばらくこの状況が続くものと予想されます。L/1サイズは各社ある程度在庫を持ち合っている状況で

したが、L/2の価格上昇とフリー在庫が少なくなってきたり、入荷も未定であることから確保の動きが強まり引き合いが強くなってきております。そのためL/2と同様に強含みで推移すると予想されます。

L/2サイズは3サイズの中で一番引き合いが強く、どこからも出てこない状況です。国内の在庫状況を鑑みると盆前に欠品する可能性が高いと予想されます。L/3は昨シーズンで小型サイズが獲れていないため次回搬入の9月以降まで慢性的な品薄になる可能性が高く、相場はしばらく下がらない状況です。

【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 (インド他)	13/15(品薄)	7,400～7,000
	16/20	6,500～6,200
	21/25	5,900～5,600
	26/30(品薄)	5,700～5,500
	31/40(品薄)	4,800～4,600
種類	サイズ(1ポンドあたりの尾数)	予想相場(円/枚)
養殖バナメイ (インド・エクアドル)	13/15	6,000～5,600
	16/20	5,000～4,800
	21/25	4,800～4,600
	26/30	4,400～4,200
	31/40	4,000～3,900
種類	サイズ(1kgあたりの尾数)	予想相場(円/kg)
アルゼンチン アカエビ	L1 (10/20)(品薄)	2,500 中心
	L2 (20/30)	在庫無し
	L3 (30/40)(品薄)	2,600 中心

★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・今期シーズントータルの日本搬入は昨シーズンから約20,000トン減の80,000トン前後の予想となります。円高傾向で推移する為替や、新物の成約状況次第では国内意識が変化してくる可能性があるの

で注視が必要です。トリム製品市況は、2024 年 8 月～2025 年 3 月の対日
向け輸出が昨対比 121.2%で推移していることや円高を背景に、相場は横
這いから若干の弱含みでの推移となりました。シーズントータルで搬入の昨
対比増が確定したことや、国産銀鮭の影響もあることから 7～8 月の相場は
横這いから若干の弱含み展開が予想されます。

【養殖トラウト】・・トラウトドレスはチリ産、ノルウェー産は高値が続いており
ます。トラウト養殖パッカーが徐々に減ってきており、またトリム製品につい
ては、チリ現地パッカーの FIVESTAR がトラウトを大幅減産するため日本向
け数量が限定的になり、国内相場はますます上昇すると思われます。7～8
月以降の相場についても今後の水揚げ減少予想を背景に、原料・トリム共
に横這いにて堅調に推移するものと予想されます。ただ、好調なノルウェ
ー・チリ産アトランティックサーモン水揚げ状況と、トランプ関税による影響
が予想される米国市場の動向には注視が必要です。

【紅鮭】・・価格帯は、前期比 1.5 倍以上のオファーとなっており、相場は高
止まりです。6 月の原料市況は高値横這いでの推移となっており、7～8 月
もこの流れが継続するものと予想されます。製品についても繰り越し在庫の
販売が終わり、高値横這いが予測されます。

[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)	1,300～1,200
	一級(4 ポンド～6 ポンド/尾)	1,600～1,450
	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)	1,250～1,150
	(6 ポンド～9 ポンド/尾)	1,250～1,200

★ヤリイカ★

国産ヤリイカは長崎・山口での水揚げが始まりましたが、水揚げは低
調で鮮魚出荷がメインとなるため、高値で取引されております。現物の
在庫は非常に少なく価格も若干の強含みの予想です。また、代用として
南アフリカ産製品のヤリイカを提案しておりましたが 400/600 g /尾サ
イズは現在供給が終了しております。

[8月予想相場] 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)	長崎県 山口県	5kg×2	16/20 尾/5kg(品薄)	3,600 中心
			21/25 尾/5kg(品薄)	3,400 中心
			26/30 尾/5kg(品薄)	3,300 中心
	南アフリカ	10kg	400/600g/尾	在庫無し
			300/400g/尾	2,400 中心

★紋 甲 イカ★

モロッコ産紋甲イカはラウンド・スキンレス共に欠品状態が続いています。
パキスタンやスリランカ産のスキンレスフィーレが主体となっており、良品の
パキスタン・スリランカ産、安価なタイ・ベトナム産で使用いただいております。
8 月の相場は 7 月と同じく横ばいと予想されます。

[8月予想相場] 紋甲イカ			
種類	荷姿	サイズ(枚/kg)	相場(円/kg)
スキンレス 紋甲イカ	5kg/ケース×2	1/2 (品薄)	4,000 中心
		3/4	3,800 中心
		5/6	3,800 中心

★ロールイカ★

国産ムラサキイカのロールイカの原料状況に変動はありません。中国産
アカイカのロールイカの相場は、先月に引き続き横這いです。サイズ別で見
ると 40 尾以上の大型サイズが少なくなり、50 尾以下の小型サイズの漁獲
が増える予想のため、価格は 7 月に続き横這いと予想されます。

【冷凍2】

〔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
アカイカ	中国	5kg×2	36 尾(品薄)	1,100 中心
			40 尾(品薄)	1,100 中心
			50 尾(品薄)	1,100 中心
			60 尾(品薄)	1,100 中心

★スルメイカ★

国産船凍スルメイカについては、小型船の水揚げがありますが、小型サイズ中心で品薄状況が続いています。陸凍物については、トロール物の国内 IQF 立替商品があります。小型サイズ中心なので数量は限定的です。ツボ抜きスルメイカの安定した搬入はありません。マツイカについては安定して搬入がありますが相場はやや弱含みで推移しております。

〔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	23/25 尾/8kg	在庫無し
		26/30 尾/8kg	在庫無し
		31/35 尾/8kg(品薄)	19,000 中心
		36/40 尾/8kg(品薄)	15,000 中心
種 類	原産地	サイズ(10kg/箱)	相場(円/ケース)
陸凍スルメ	青森県	25/30 尾/10kg(品薄)	22,000 中心
		30/40 尾/10kg(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	在庫無し
		50 尾/7.5 kg	在庫無し
ツボ抜き マツイカ	中国	40 尾/7.5 kg	9500 中心
		50 尾/7.5 kg	9,500 中心

★原料タコ★

8 月は盆需要など蛸の需要期が続きます。高値続きで販促も厳しい環境ですが、アフリカ・国産蛸など多品種での品揃えで販促されることだと予想します。また冷凍製品・加工品での販促も引き続き増えております。モロッコの現地情報は 6 月末までの禁漁でしたが、資源調査の結果 7 月 15 日迄延期となりました。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。モーリタニアの夏漁は 6 月末より壺漁から始まっています。冬漁原料の日本向け搬入数量は非常に少なく、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が依然として強く相場は高値維持の状況です。今年度の漁獲枠が減枠と発表されましたので、ドル価では更に上がることが考えられ国内相場も上がりつつあります。大西洋新物原料については欧州、中国などの引き合いも強く高値横ばいのままで、製品も品薄状況のため相場は軒並み上がっております。DAP 原料・製品も中国からの引き合いが強くなってきており、一部サイズは在庫少ないものの、在庫の多いサイズもありますので定番での売先の死守をお願いいたします。

〔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	800 中心
500g～700g(品薄)	7kgx3	500 中心

★カラスガレイ★

原料の水揚げは悪く欧州・中国の買付意欲が高い状況が続いております。中国の買いも依然として強く、国内加工メーカーの手持ちの原料は少なく、ドレス・フィーレ共に値上りが続くと予想されます。国内の IQF 製品にしましては特売数量の減少から落ち込んでくると予想されます。

〔8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)	1,550～1,500
1.0/2.0 (品薄)	1,600～1,550

★その他凍魚★

サワラ・サゴシについての大型サイズは荷動きが順調なものの、小型サイズは弱含みの状況です。サゴシについては、国内で在庫を持っている商社の投げ売りもあり相場が下がりつつあります。更に中国工場も在庫を残しているため、当分は下げ傾向が続く予想です。

〔8月予想相場〕その他凍魚

魚種	予想相場(円/kg)
サワラフィーレ(品薄)	1,550～1,450
サゴシフィーレ	950～ 850

★ズワイガニ★

ロシア産ズワイガニは、生・ボイル製品共に相場は強含み傾向にあります。中国の活需は要継続して多く、ボイル製品の生産量は減っております。また、カナダにおいてはガルフ諸島の減産から、日本の買付は減っております。米国の輸入禁止が解禁されればロシアの相場が更に上がり、米国を引き留める為にカナダは下げてくると考えられます。年末に向け量販店には、ヒネの極東原料を使用した製品を主軸にして提案中です。

他社では、バレンツ海の小型原料を使用した製品が出回っています。価格帯は 4,000/kg～3,000/kg の製品ですが、品質は塩味が強いものや、蟹

本来の味が薄い製品が見受けられます。古い原料や保管状態によってこのような製品ができるのではないかと予想されます。

近年ポジションの需要が高くなっており、こちらも大型極東原料を使用した製品で量販店に案内中です。本生産の時期に入っていく為、各工場とスムーズな連携を取っていきたいと思います。

〔8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★

中国の活需要による冷凍品の生産量減少と漁獲枠の削減で、新物の搬入が少なくなっており、ヒネ原料を使用した製品を量販店に提案中ですが、製品価格が高くなる為に導入は難しいと思われ、業務筋の販売が中心になると考えられます。タラバガニについても米国の輸入禁止が解禁されれば相場は更に強含みで推移すると予想されます。

〔8月予想相場〕タラバガニ：2025年産予想相場(円/kg)

3 kg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

★ボイルホタテ★

5月に新物の供給が市中に向けて始まりましたが、2,000円/P(NET800g)以上の価格は越年在庫価格との兼ね合いもあり動きが鈍い印象がありました。7月に入り徐々に越年在庫も消化され新物価格が市中へ浸透してきている印象です。来年度の水揚げは極端に少ない予想からメーカー・商社共に引き続き長期の販売を期待しています。

〔8月予想相場〕 ボイル帆立

サイズ		予想相場(円/kg)
L(品薄)	21/25	2,500 中心
M(品薄)	26/30	2,500 中心
S(品薄)	31/35	2,500 中心
2S(品薄)	36/40	2,500 中心
3S(品薄)	41/50	2,500 中心

★ホタテ貝柱★

アメリカの相互関税の影響を受け、相場の底上げが若干はありましたが、昨年と比較して水揚げ量の大幅減少・歩留まり低下・浜値の高騰化等の要因が重なり、想定以上の高値相場が維持されています。更に中国市場の禁輸解除も相まって本操業を前に上げ相場は強含み傾向の印象です。

〔8月予想相場〕 ホタテ柱

サイズ		予想相場(円/kg)
L(品薄)	21/25	10,000 中心
M(品薄)	26/30	9,000 中心
S(品薄)	31/35	7,000 中心
2S(品薄)	36/40	6,000 中心
3S(品薄)	41/50	5,500 中心
4S(品薄)	51/60	5,400 中心

★鰻蒲焼★

【中国産】本年度のシラス漁でジャポニカ種のシラス池入れ量は昨年の 10 倍となりました。中国サイドはアメリカとの相互関税一時引き下げが要因となりアメリカへの輸出が増えているようです。ロストラータ種の製品相場は概ね現価格が底値と見られており、品薄気味の太物サイズは相場の反転傾向にありますが日本国内では来季を見据え無いもの相場での換金売りが見受けられます。来年度のジャポニカ種の製品価格が現状よりも大幅に下

落する予想から市中では様々な憶測や価格が飛び交っているような状況です。

〔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	2,550～2,500
30 尾	3,000～2,650
35 尾	3,450～2,900
40 尾	3,650～3,100
45 尾	3,750～3,350
50 尾	4,050～3,350
60 尾	4,200～3,700

【国産】本年度のシラス漁でジャポニカ種のシラス池入れ量は約 20 トンと昨年よりも大幅に伸びました。最終的なシラス価格は昨年の約半分となり平均単価はキロ価格約 150 万円になります。秋口以降の製品価格は現価格よりも下がることが確実視されており、現時点での換金売りも見受けられますが、アメリカを始めとする物価高が要因となり GW・父の日と共に量販店での売れ行きは芳しくないようです。

〔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	4,100 中心
	4P	4,900 中心
	5P	5,100 中心
鹿児島	3P	3,700 中心
	4P	4,500 中心
	5P	4,700 中心