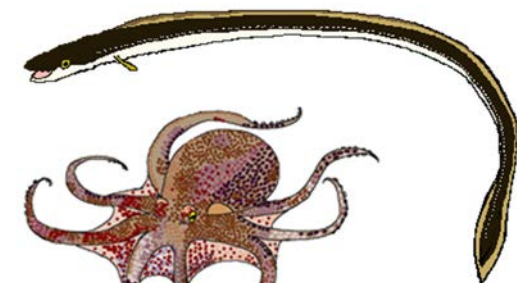
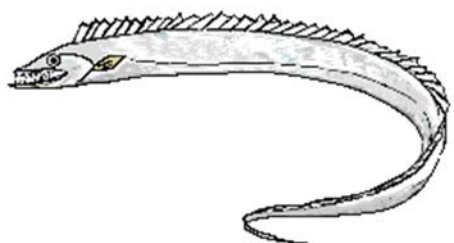


STRATEGY

商品情報

2023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



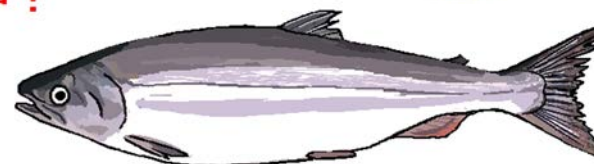
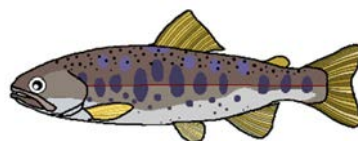
おいしい×サステナブル×いい漁業
さかなの日
Logo Guideline



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!



2023年8月カレンダー

()は毎月ある記念日

| | | | |
|----|---|----|-------------------------------|
| 1 | 火 | 大潮 | 水の日・花火の日 |
| 2 | 水 | 大潮 | 臨時休業日・ハーブの日・おやつの日 満月 |
| 3 | 木 | 大潮 | はもの日・ハイサワーの日 |
| 4 | 金 | 中潮 | ビアホールの日 |
| 5 | 土 | 中潮 | なにわ淀川花火大会 |
| 6 | 日 | 中潮 | 第105回全国高等野球選手権大会開幕・広島原爆・巻寿司の日 |
| 7 | 月 | 中潮 | さかなの日(3~7日) |
| 8 | 火 | 小潮 | 立秋・タコの日・びわ湖大花火大会 |
| 9 | 水 | 小潮 | 長崎原爆の日 |
| 10 | 木 | 小潮 | (イカの日) |
| 11 | 金 | 長潮 | 山の日 |
| 12 | 土 | 若潮 | |
| 13 | 日 | 中潮 | 臨時開業日・月遅れぼん迎え火 |
| 14 | 月 | 中潮 | 臨時休業日 |
| 15 | 火 | 大潮 | 臨時休業日・終戦記念日・月遅れ盆・刺身の日 |
| 16 | 水 | 大潮 | 臨時休業日・月遅れぼん送り火 新月 |
| 17 | 木 | 大潮 | |
| 18 | 金 | 中潮 | 健康食育の日・(ホタテの日) |
| 19 | 土 | 中潮 | (食育の日)・猪名川花火大会 |
| 20 | 日 | 中潮 | |
| 21 | 月 | 中潮 | |
| 22 | 火 | 小潮 | (カニカマの日) |
| 23 | 水 | 小潮 | 臨時休業日・処暑 |
| 24 | 木 | 小潮 | ドレッシングの日 |
| 25 | 金 | 長潮 | プレミアムフライデー |
| 26 | 土 | 若潮 | |
| 27 | 日 | 中潮 | ジェラートの日 |
| 28 | 月 | 中潮 | |
| 29 | 火 | 大潮 | |
| 30 | 水 | 大潮 | 臨時休業日・(EPAの日・サワーの日) |
| 31 | 木 | 大潮 | 満月 |



葉月 8月

あつ~い夏がやってきます！夏にしか出来ない事、たくさん楽しみましょう

8月3日は、「ハモの日」、「は(8)み(3)」と読む語呂合わせでつけられた説もあります。関西には、瀬戸内海からたくさん生きのいいハモが入荷してきます。そして、骨切りしたハモは、小骨ごと食べることになるので、その分カルシウムを摂ることができます。また、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。



8月8日は「タコの日」です、たこには疲労回復に効果のあるタウリンがいっぱいですが、夏の暑さに負けないよう、タコを食べるのは理に適っています。また、メーカー様から提案して頂いた「夏を乗り切るレシピ」を掲載しています。売り場づくりに・調理の提案にぜひご活用ください！



8月13~16日は一般的にお盆と言われています。お盆は、すでに亡くなった方の霊を1年に1回、自宅に迎える期間です。この時期には四十九日が明けた故人の霊だけでなく、亡くなってから時が経ったご先祖様も一度自宅へ戻ってくると考えられています。ご先祖様や故人の霊をお迎えして、冥福を祈り、供養をしましょう。



お盆期間中に、ナスの牛とキュウリの馬を見たことがある方もいるでしょう。霊の乗り物としてだけでなく、夏の収穫の報告を先祖にするため、手に入りやすい夏野菜であるナスとキュウリで作られるのが精霊馬(しょうりょううま)です。

「キュウリの馬で迎え火を目指して一刻も早く帰ってきてほしい」

「ナスの牛で供物をたくさん持って帰ってほしい」といった意味が込められていたりもします。

8月は「スルメイカ」「ハモ」、だけでなく、「戻りカツオ」や「シズ」、「アキサケ」の入荷も始まり、少しずつ秋の気配も見えてきます。夏のイベントをしっかりと楽しんで、移り変わる季節を感じましょう😊



12 食育を
推進しよう



2022年度「お魚料理教室」の紹介

～食育～ さゆりんのうおいちおさかなコーナー

2023.10.18・25開催

9 産地を
応援しよう



対 象 : 相愛大学人間発達学部発達栄養学科1年生 計55名
協 賛 : 相愛大学・鳥取県関西本部・JA全農とっとり・
大日本水産会



まるっとお魚と県という事で
鳥取県の「活〆釣りサワラ・紅ズワイガニ」と農産品とともに
お魚の捌き方・処理の方法・調理の仕方を一から教えています

今回は将来、栄養士・管理栄養士となる学生を対象に
実践型で調理を行いながら講義を行いました

鳥取県産ご提供食材

- ・赤碕港産の活〆釣りサワラ
- ・紅ズワイガニ
- ・白ネギ
- ・ブロッコリー
- ・カキ
- ・星空舞



鳥取県関西本部 永島様
JA全農とっとり 松村様
が観光・食材など
県の魅力をご紹介！
鳥取県の知識も勉強します

肉食？草食？いや魚食っしょ！
うおっ！身近におさかなのある世界へ



メニュー

- ◎鳥取県サワラのムニエル ～バター醤油
- ◎鳥取県白ネギのミルクスープ
- ◎鳥取県サワラのカルパッチョ ～粒マスタードソース
- ◎紅ズワイガニ
- ◎星空舞(お米)
- ◎デザート～柿



鮮魚取扱量指数(本場取扱2022年7月～2022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 | 121 | 121 |
| マサバ | 100 | 144 | 136 |
| ブリ | 100 | 149 | 205 |
| ハマチ | 100 | 163 | 135 |
| カツオ | 100 | 74 | 66 |
| マアジ | 100 | 76 | 78 |
| 養殖ハマチ | 100 | 277 | 246 |
| ハモ | 100 | 93 | 67 |
| スルメイカ | 100 | 64 | 42 |
| 養殖カンパチ | 100 | 134 | 103 |
| マイワシ | 100 | 77 | 74 |
| マダイ | 100 | 133 | 96 |
| コアジ | 100 | 87 | 47 |
| サワラ | 100 | 58 | 55 |
| ヒイカ | 100 | 100 | 14 |
| マルアジ | 100 | 68 | 109 |
| 養殖ブリ | 100 | 38 | 59 |
| 養アトランサーモンF | 100 | 116 | 95 |
| 養殖ブリF | 100 | 55 | 57 |
| 養アトランサーモン | 100 | 107 | 106 |
| タチウオ | 100 | 112 | 70 |

●新型コロナウイルスの影響により、異例値となっております。

| 鮮魚 | 7月 | 8月 | 9月 |
|----------|-----|--------|--------|
| コシナガマグロ | 100 | 459 | 95 |
| ケンサキイカ | 100 | 118 | 70 |
| 養殖ヒラメ | 100 | 75 | 79 |
| 養殖シマアジ | 100 | 94 | 83 |
| タラスキンレスF | 100 | 54 | 47 |
| 養銀サケF | 100 | 68 | 17 |
| ツバス | 100 | 242 | 218 |
| 解凍サンマ | 100 | 932 | 522 |
| エテガレイ | 100 | 112 | 45 |
| 秋鮭F | 0 | 15,536 | 87,035 |
| 養殖スズキ | 100 | 270 | 62 |
| キンメダイ | 100 | 96 | 82 |
| キビナゴ | 100 | 158 | 51 |
| マダコ | 100 | 72 | 35 |
| 養殖アワビ | 100 | 117 | 105 |
| イサギ | 100 | 42 | 21 |
| シズ | 100 | 12,444 | 17,373 |
| タラF | 100 | 100 | 103 |
| レンコダイ | 100 | 119 | 185 |
| 切りハモ | 100 | 100 | 60 |
| 養殖カンパチF | 100 | 149 | 85 |

※秋鮭Fに関しては7月が0だった為、重量を記載しています。

| 特殊物 | 7月 | 8月 | 9月 |
|--------|-----|-----|----|
| サザエ | 100 | 122 | 87 |
| 養殖アユ | 100 | 88 | 67 |
| ボイルワカメ | 100 | 97 | 89 |
| アサリ | 100 | 72 | 86 |
| ホタテ貝柱 | 100 | 93 | 81 |
| バイガイ | 100 | 121 | 69 |
| 養殖ウナギ | 100 | 47 | 35 |
| ハマグリ | 100 | 87 | 65 |
| シジミ | 100 | 63 | 45 |
| タイラギ | 100 | 70 | 55 |

| 太物 | 7月 | 8月 | 9月 |
|----------|-----|-----|-----|
| 養殖本マグロ | 100 | 106 | 110 |
| キワダ | 100 | 99 | 91 |
| 冷凍メバチ | 100 | 86 | 86 |
| 冷凍キワダ | 100 | 116 | 144 |
| 本マグロ | 100 | 65 | 112 |
| 冷凍インドマグロ | 100 | 87 | 83 |
| 冷養殖本マグロ | 100 | 124 | 69 |
| インドマグロ | 100 | 92 | 57 |
| キワダロイン | 100 | 88 | 134 |

月刊発行

うおいち 商品情報 & STRATEGY



目次

1. カレンダーとお魚暦
2. 管理栄養士アスミンのお魚レシピ
3. さゆりんのおさかなコーナー
4. 鮮魚指数
5. メーカー・行政様の販促コーナー
6. 「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！

創立90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 宮崎
TEL: 06-6469-2051
Mail: sa-miyazaki@uoichi.co.jp



販促コーナー 参加者募集



あなたも情報発信してみませんか！

メリット

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

多くの企業・行政様とコラボ中！

記事の参考例

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

資料イメージ

旬の魚介類紹介

グラフを用いる



豆知識

関連HP

詳細

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

情報共有の場を
広めましょう！

掲載までの流れ

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



問い合わせ
 担当者 うおいち 販促営業広報課 宮崎
 TEL: 06-6469-2051
 Mail: sa-miyazaki@uoichi.co.jp

創立90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



8月24日は「ドレッシングの日」8月31日は「野菜の日」

鮮魚をつかって野菜をたのしもう



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日は「ドレッシングの日」、8月31日は「野菜の日」です。

コロナをきっかけに健康意識が高まるなか、野菜の日に向けて野菜サラダの喫食率も高まっているようです。

そこで、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たサラダ関連食材の買上げ点数アップに貢献します。
- 青果売場との関連販売にも活用できます。

お客様メリット

- サラダメニューのレパートリー拡大により、マンネリ防止に役立ちます。
- 野菜の摂取量が増やせることで、健康維持につながります。

提案背景

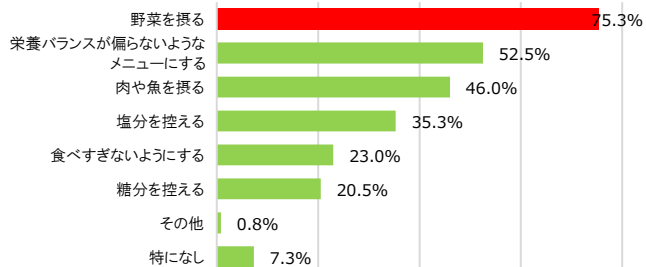
《流通チラシ展開事例》



資料：チラシタイトル100

普段の食生活で健康のために意識していること

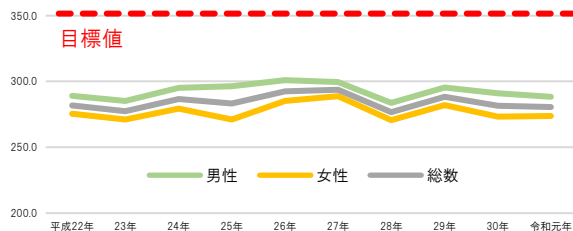
健康維持のために、野菜を積極的に摂取する意向が最も高いようです。



出典：自社調査(2021年9月) n=400 20~60代主婦(SA)

野菜摂取量の平均値の年次推移(20歳以上)(平成22~令和元年)

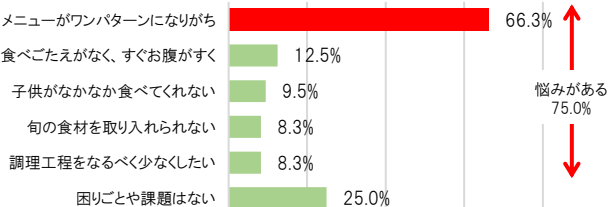
目標となる350g/日に対し、約70g/日不足している状況です。



出典：厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査」
※令和2-3年は新型コロナウイルスの影響により調査中止

サラダの調理に関する悩みや課題

75%の主婦がサラダメニューに関する悩みを感じており、そのうち最も多い項目が「メニューのマンネリ化」となってます。



悩みがある
75.0%

出典：自社調査(2021年9月) n=400 20~60代主婦 複数回答

提案メニュー



小松菜と黄パプリカとサーモンのサラダ



レンジでかんたん！ヤムウンセン



POPイメージ

小松菜と黄パプリカとサーモンのサラダ

材料(1人分)

- サーモン(切身) 調理済 6.0g
- 小松菜 3.0g
- 黄パプリカ 1.0g
- キューピー ドレッシング(レモン) 1.0g

作り方(調理時間5分)

1. 小松菜は食べやすい大きめに切り、熱湯で茹で、冷水で冷まし、水気を絞る。
2. 黄パプリカは食べやすい大きめに切る。
3. ①②をボールに入れ、パプリカをのり、サーモンをのり。

レンジでかんたん！ヤムウンセン

材料(1人分)

- 小松菜 6.0g
- サーモン 1.0g
- 小松菜 1.0g
- キューピー ドレッシング(レモン) 3.5g
- 水 0.5g
- A ヤムウンセン 1.0g
- A キューピー レモンドレッシング 1.0g

作り方(調理時間10分)

1. 小松菜は食べやすい大きめに切り、熱湯で茹で、冷水で冷まし、水気を絞る。
2. ヤムウンセンはレンジで加熱し、小松菜とサーモンを加え、水を加えて混ぜる。
3. ①②をボールに入れ、パプリカをのり、サーモンをのり。



レンジでかんたん！ヤムウンセン



材料(2人分)

| | |
|-------------------|----------|
| えび(小) 生・むき | 6尾 |
| きゅうり | 1本 |
| 小ねぎ | 1/8束 |
| 緑豆春雨 乾燥 | 35g |
| 水 | 約500ml |
| A ナンプラー | 小さじ1 |
| A キューピー レモンドレッシング | 大さじ2と1/2 |

作り方(調理時間10分)

1. きゅうりは斜め薄切りにして、せん切りにする。小ねぎは長さ4cmに切る。
2. 緑豆春雨は長さ半分にし、耐熱容器に入れる。凍ったままのえびと水を加え、ラップをかけずに、レンジ(600W)で約6分加熱し、ざるにあけて水気をきる。
3. ボウルに①と②を入れ、Aを加えて、よく和える。





小松菜と黄パプリカとサーモンのサラダ



材料(2人分)

| | |
|----------------------------|------|
| サーモン(刺身用) 刺身用 | 60g |
| 小松菜 | 3株 |
| 黄パプリカ | 1/8個 |
| キューピー テイステイドレッシング イタリアン | 適量 |

作り方(調理時間5分)

- 1.小松菜は長さ4cmに切り、耐熱容器に入れ、レンジ(600W)で約30秒加熱する。
- 2.黄パプリカは長さ半分の薄切りにする。サーモンはそぎ切りにする。
- 3.器に①と②を盛りつけ、ドレッシングをかける。



マグロ



旬のマグロで！
「簡単ポキ」のご提案！

ケイパック

「マグロ + 」で売り場で「ポキ」メニュー訴求

★ポイント★

- ・夏はコンビニやファーストフードでもハワイアンフェア等開催される事もある時期です。
- ・ハワイの定番料理である「ポキ」は生魚を食べる習慣のある日本人にもおすすめのメニューです。

展開メニュー例：
マグロの中華風ポキ



| 材料 | 使用量 (g) |
|--------------|---------|
| まぐろ | 80 |
| 玉ねぎ スライス | 40 |
| きゅうり 千切り | 5 |
| 人参 千切り | 2 |
| 青ネギ | 2 |
| KP中華ドレッシング20 | 20 |

(調理一例)

オススメ!



【商品情報】

- 品名：中華ドレッシング20
- 品コード：34198
- 荷姿：20ml / 20個×20袋
- 賞味期限：常温 6ヵ月
- ごま油の風味が特長の醤油ベースの甘辛い仕立てです。にんにくのアクセントもあり、まぐろにもよく合います。

★ポキとは★

ポキとはハワイ語で「切身」の意味。魚介類の刺身を調味料や香味野菜と混ぜ合わせた料理を指します。本場では醤油やごまの風味を効かせた味付けが多くみられる為、イメージに近いドレッシングを使用しました。

こちらの商品もおすすめです

KPすりおろしオニオンドレッシング20(20)



59760
税込 10ヵ月

すりおろしたたまねぎを使い、チキンエキスでコクを出し、炒めたにんにくで味にアクセントをつけました。

【原材料表示】 食用植物油(国内製造)、たまねぎ酢漬、しょうゆ、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、ソテーガーリックペースト、ごま、にんにくピューレー、食塩、醸造酢、ガーリックペースト、チキンエキスパウダー、香味食用油/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

【荷姿】 20ml / 20個×20袋
【荷姿違い】
59744 KPすりおろしオニオンドレッシング20 20ml / 50個×8袋

KPチョレギサラダ ドレッシング20(20)



69946
税込 10ヵ月

ごま油とにんにくの豊かな風味が特長です。しょうゆベースに、みそを加えてコクを出しました。

【原材料表示】 食用植物油(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、米発酵調味料、しょうゆ、食塩、ガーリックペースト、みそ、ごま、こんぶエキス、香味食用油、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

【荷姿】 20ml / 20個×20袋
【荷姿違い】
69813 KPチョレギサラダドレッシング20 20ml / 50個×8袋



さあ！夏休み！



お子さんの昼食は決まりましたか？

アヒポキ丼



今日はこれ！
簡単！時短！



ケイパック

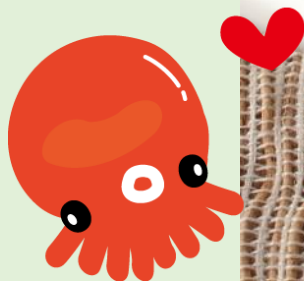
タコときゅうりの丸鶏ナムル

材料（2人分）

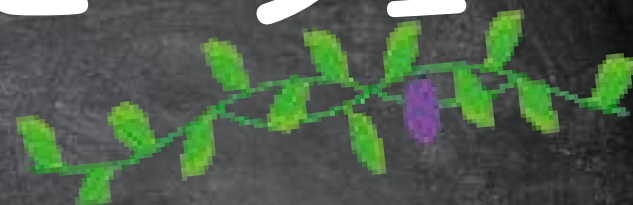
ゆでだこ 100g
きゅうり 1本
A ごま油 小さじ1
A 「丸鶏がらスープ」 小さじ1

作り方

- ① たこはひと口大に切る。
きゅうりはひと口大の乱切りにする。
- ② ボウルに①のたこ・きゅうり、Aを入れて軽くあえる。



秒速☆タコのアヒージョ



おうちで手軽に
バル気分♪

材料<1人分>

| | |
|--------------------|-------------|
| ゆでだこ | 200 g |
| にんにく | 5 片 (30g) |
| A オリーブオイル | 大きじ3 |
| A 「Cook Do 香味ペースト」 | 18 cm (13g) |

作り方

- ① たこは大きめのひと口大に切る。
- ② 深さのある耐熱容器にAを入れてよく混ぜ合わせ、①のたこ、にんにくを加え、ラップをかけて電子レンジ(600W)で2分加熱する。

サーモンのトマトチーズ煮



■「サーモンのトマトチーズ煮 トマトパッツァ用ソース」とは？

サーモンとブロッコリー、チーズをフライパンに並べて煮込むだけで、とろりチーズがおいしく楽しい子供が喜ぶ魚メニューが作れます！
魚介とトマトの旨みたっぷりのソースです。

規格：220g
賞味期限：2年



長期休暇の調理疲れに簡便メニュー

■材料（3人分）

カゴメサーモンのトマトチーズ煮
トマトパッツァ用ソース----- 1袋
サーモン 又は 鮭切り身----- 2~3切れ（約250g）
ブロッコリー ----- 6~8房（約100g）
ピザ用チーズ----- 40g

<作り方>

- ①フライパンにサーモンのトマトチーズ煮用ソースを入れ、その上に鮭の切り身を置き、その周りにブロッコリーを並べる。
- ②フライパンを中火にかける。
- ③ソースが沸騰してきたらフタをして、8分間弱火で煮込む。
- ④一度フタを開けチーズを入れ再びフタをして2分間弱火で煮込む。（弱火 約10分）
魚に火が通ったらできあがり。

本年のお盆は、最長で10連休となる可能性が！

【旅行・外出する】

- ✓ 外出先でお金を消費
- ✓ 生活防衛視点と
帰宅時は疲れ
- ✓ 外食はもう嫌・・・



【旅行・外出しない】

- ✓ 連休中は家で調理
- ✓ 続く生活防衛意識
- ✓ 暑い時期の調理と
献立決めに疲れ・・・



簡便調理が「◎」

鮭とトマトの彩りラタトゥイユ



野菜の『彩り』で鮮やかな食卓

■材料 (3人分)

カゴメ基本のトマトソース 295g-----1缶
カゴメ ラウンドレッド (トマト) -----1個
生鮭-----2切れ
なす-----1本
ズッキーニ-----150g

黄パプリカ----- 1/4個
塩-----小さじ1/2
オリーブ油-----大さじ1

<作り方>

- ① トマトは乱切りにする。なす、ズッキーニは1.5cm角切り、黄パプリカは種を取り1.5cm角切りにする。
鮭は一口大に切り、塩、こしょう（分量外）で下味をつける。
- ② フライパンに半量のオリーブ油を熱し鮭を両面こんがり焼き、一旦取り出しておく。
- ③ フライパンに残りのオリーブ油を熱し、なす、ズッキーニを加えて炒める。
- ④ 火が通ったら基本のトマトソースを加え、ふたをして中火で約10分煮る。
- ⑤ 最後にトマトを加え、塩を加えて軽く混ぜて完成。
（お好みで冷やしてお召し上がりください）

◆野菜の『彩り』に対する声

野菜の『彩り』は重要。
その色の種類によって
いろんな栄養があると紐づく。



夏休みなどは、1週間くらい
すると**野菜がないぞ**と思う。
ご飯に『彩り』がない。



■「基本のトマトソース」とは？

炒め玉ねぎとじっくり煮込んだコク旨トマトソース。
シェフの技を詰め込んだトマトソースだから、
いつものトマト料理が簡単にランクアップします！



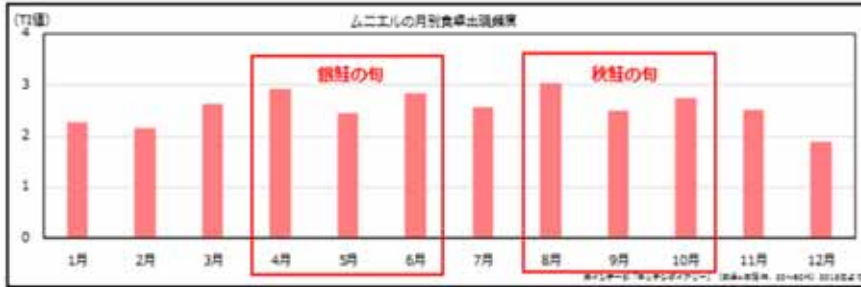
8月から秋鮭の売場提案を！！

～旬の秋鮭をムニエルでメニュー訴求～

企画主旨

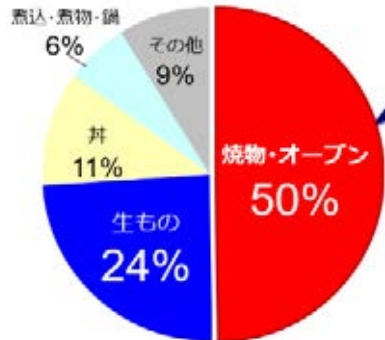
旬の秋鮭が出回る時期に、ムニエルの食卓出現頻度が高まる傾向があります。「秋鮭」を相性の良いムニエルで売場からメニュー訴求しましょう。

旬の鮭が出回る時期に食卓出現が高まる傾向がある



食卓出現頻度は微増ながら増加傾向
鮭を使用したメニューでは焼物が上位で
その中でもムニエルは人気メニュー

鮭(生)・サーモンのカテゴリ別メニュー割合



※インテージ「キッチンダイアリー」(2015年9-11月)より

鮭(生)・サーモンの焼物・オープンのメニュー割合

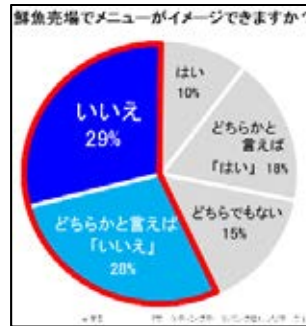


※インテージ「キッチンダイアリー」(2015年9-11月)より



売り場例

POPイメージ画像



売り場でメニューがイメージできない
お客様へフライパン1つで調理出来る
簡便さもアピールしましょう！！

御提案商品



- ムニエルつくる 70g
- ハーブの香りとバター風味が魚の美味しさを引き立てます。
- まぶして焼くだけの簡単調理でふっくら仕上がります



- バジルパン粉焼ST
- ソースをつけて食べたい人向けに！
- タルタルソースの素付きで仕上げのソースも簡単に作れます。

結論

秋鮭をムニエルでメニュー訴求しましょう！

夏場は簡単調理の焼物メニューの需要が高まります。
定番のムニエルを売場からメニュー訴求を行いましょう！！

ちゃんちゃん焼は売れる

～秋の味覚の仕掛け～

企画主旨

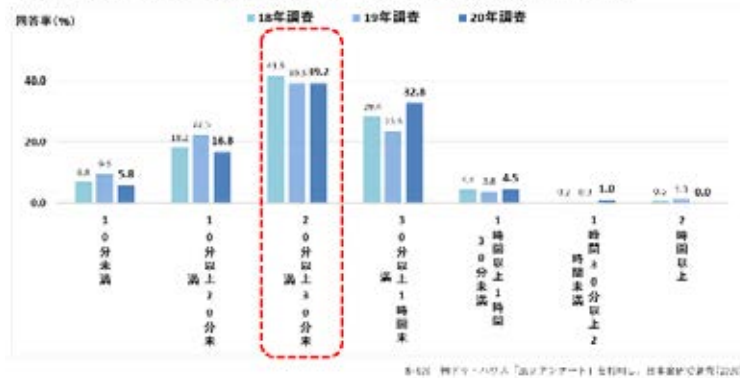
ここ数年秋刀魚の不漁もあり、秋の魚として秋鮭の存在感が上昇しております。秋鮭をより美味しく食べていただくため、日本食研でも売れ筋の「ちゃんちゃん焼」で訴求しましょう！

秋鮭・サーモンの主菜ランキング

| | |
|----|---------------------|
| 1位 | 塩焼き・素焼き(魚) |
| 2位 | ムニエル |
| 3位 | ホイル焼き・包み焼き |
| 4位 | 漬け魚の焼き物(西京漬け、粕漬けなど) |
| 5位 | ステーキ・バター焼き(魚) |
| 6位 | ちゃんちゃん焼き |
| 7位 | 魚介フライ(えび、牡蠣、アジ以外) |

夕食にける調理時間は30分以内が理想

夕食の「調理」(下ごしらえ+調理行動)で理想とする時間は？(単一回答)



結論

夏場に食べてもらう仕掛けが必要。

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

▼POS No.1ロゴ

POS NO.1の商品に関してはロゴをつけて表現

▼味

味が伝わるように、具体的な調味料を明記

▼商品名

商品ごとのイメージや、売場での見え方をもとに、字体、大きさ、縁の有無などを選択

▼調理イメージ写真

対象素材が、いかに美味しく見えるか、並べ方・鮮度感・調理イメージが伝わるシズル

▼キャッチコピー

商品のコンセプトを伝える為商品ごとにキャッチコピーを掲載

▼背景色

商品ごとにイメージし、同じカテゴリ内での配色を考慮し選択

▼調理時間

調理時間を伝えることで簡便を表現

▼サイズ

横12cm×縦19cm
(横:縦=1:1.625)
※人間が「美しい」と感じる黄金比(およそ1:1.618)に近いサイズ



・アレンジメニューに
チーズちゃんちゃん焼を掲載



チーズ
ちゃんちゃん焼POP

・15分で出来上がる点をアピール!



ちゃんちゃん焼POP

POSNo.1のちゃんちゃん焼のたれです！
しっかり原料販売に貢献出来ます！

伸びている「主食」メニュー！

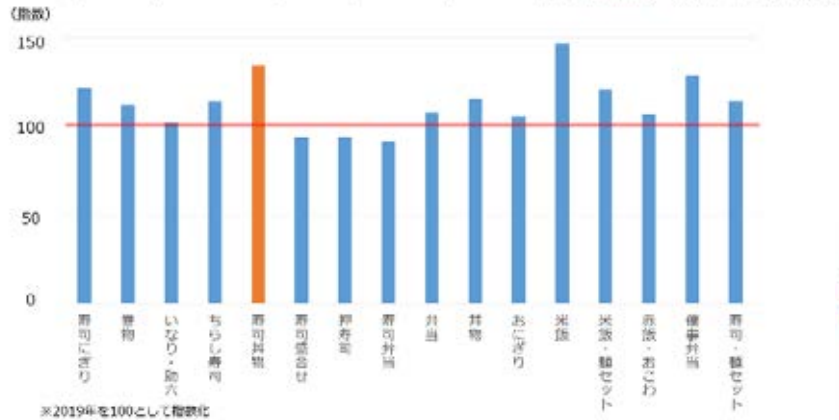
～海鮮丼のメニューを広げよう～

企画主旨

主食惣菜は売上好調です。また、秋冬にかけて海鮮丼の需要は高まります。お盆明けから海鮮丼を仕掛けていきましょう！

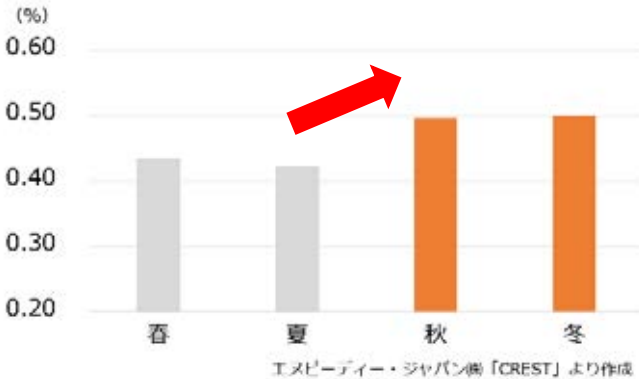
主食惣菜の売上傾向は？

(コロナ前(2019年)とコロナ後(2022年)の比較値)



海鮮丼メニューの季節別出現率

(期間：2020年～2022年)



結論

主食メニューで秋冬の販促を仕掛けましょう。



魚師の素快海鮮丼

アイテム作りのポイント

- ・素材はぶつ切りで乗快さを演出
- ・酢飯を見せないよう盛り付け
- ・薬味のねぎをあしらいつ風味と食感の変化を出す
- ・高さを出して盛り付けボリューム感を出す



売り場例



魚師の素快丼
サーモンポキ丼

商品紹介

新商品

芳醇なごま油の香り

お弁当や惣菜、お惣菜などでも活躍するごま油の香りです。

酒粕込み不要、揚げ油は控えめ

揚げ油は控えめ、酒粕は控えめ、揚げ油は控えめ

ご飯が進む香味野菜のゴク

ごま油、ごま油、ごま油、ごま油、ごま油、ごま油、ごま油、ごま油

商品紹介

新商品

九州産油のゴク深い旨み

九州産油のゴク深い旨み、九州産油のゴク深い旨み

生姜汁でマスキング

生姜汁でマスキング、生姜汁でマスキング

香ばしいごまの香り

香ばしいごまの香り、香ばしいごまの香り

商品紹介

新商品

九州産油のゴク深い旨み

九州産油のゴク深い旨み、九州産油のゴク深い旨み

香ばしいごまの香り

香ばしいごまの香り、香ばしいごまの香り

海鮮丼1種だけの展開ではなく、旬の素材を使ったアイテムや新商品を投入し、お客様に飽きずに利用していただけるように取り組みましょう！



定番の海鮮丼に加え、「ポキ」や「りゅうきゅう丼」など新たなメニューも併売し、コーナー化しましょう！

たこペロン



たっぷりにんにくで
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。



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





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



☆鮮魚☆

★秋サケ★

北海道から、盆明け頃よりマスの定置網に混獲されたものの入荷が始まります。入荷が本格化して量販できるようになるのは、定置網漁が解禁する9月以降となります。

北海道立総合研究機構さけます・内水面水産試験場の2023年予測の発表によりますと、7年ぶりとなった2022年来遊をさらに4%上回る3,483万尾を打ち出しました。この為、今年度の北海道産の入荷量は昨年並かやや多いと見込んでいますが、本州の来遊は比較にならない落ち込みとなっている事から今後の動向には注意が必要です。相場は輸入物のギンザケ等の価格高騰を受け、昨年並の強含みで推移すると思われる。

[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 | 1,500~1,200 |
| 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 | 1,500~1,300 |

★カツオ★

現在のところ、主力となる高知・和歌山(中心サイズ 2.0kg/尾)、宮城(気仙沼)方面からの入荷は、少なかった昨年よりも多めで推移しています。8月に入りますと、宮城(気仙沼)中心の鹿児島、高知、和歌山方面から入荷があると思われます。全体的な入荷量、相場共に昨年並で推移すると見込んでいますが、宮城からの入荷が昨年より多い為、昨年よりやや弱含みになると見られます。宮城産は6月から徐々に戻り鰹の時期へと入っていき、脂ものり始めて7月から8月にかけてピークとなります。価格もこなれてお求めやすい値頃となっております。

[8月予想相場]カツオ

| 産地 | 漁法 | 規格 | 予想相場(円/kg) |
|-------------|-------|-------------|------------|
| 宮城 | 釣物・網物 | 4.0~3.0kg/尾 | 1,200~ 800 |
| | | 2.9~2.5kg/尾 | 1,000~ 700 |
| | | 2.0kg/尾 | 600~ 400 |
| 高知・和歌山 他 | 釣物・網物 | 4.0~3.0kg/尾 | 800~ 600 |
| | | 2.0 kg/尾 | 500~ 300 |

★タコ★

現在のところ、香川、岡山、兵庫(淡路)の瀬戸内中心の、長崎、福井、石川から入荷がありますが、先月同様、水揚げが少ない状況が続いています。8月に入りますと、引き続き長崎、香川、岡山、兵庫、福井、石川各地からの入荷を見込んでいます。入荷量は水揚げが少ない事から昨年より少ないと思われ。相場も、昨年の不漁により冷凍相場が上がっていることに加え、輸入物も少ない事から昨年より更に強含みで推移する見込みです。500~100g/尾サイズの小タコは減っていき、1.5~1.0kg/尾が中心サイズとなります。

[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/尾中心 | 3,000~2,000 |
| | | 1.0kg/尾中心 | 2,300~1,600 |
| 小タコ | 香川 | 500~100g/尾 | 1,800~1,600 |

★天然ツバス・ハマチ★

現在、ツバス、ハマチ共に三陸(宮城、岩手)から入荷がありますが、入荷量は昨年よりやや少なめの状況です。8月に入りますと、鹿児島を中心に宮崎、福井、千葉、三陸(宮城、岩手)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昨年よりやや強含みで推移すると思われる。

[8月予想相場]ツバス・ハマチ

| 魚種 | 産地 | 規格 | 相場(円/kg) |
|-----|--------------|--------------|----------|
| ツバス | 宮城他 | 1.2~1.0 kg/尾 | 500~ 250 |
| ハマチ | 長崎・福岡・宮城・岩手他 | 4.0~2.0 kg/尾 | 500~ 250 |

★タチウオ★

現在のところ、釣物は熊本中心の一部、大分から、長崎はごく少量にとどまっております。網物は熊本、福島方面からの入荷にとどまっております、7月より、宮城のトロール漁がスタートしました。引き続き8月も釣物は熊本、大分を中心に長崎、愛媛、徳島方面からも少量ながら入荷が見込まれます。網物は熊本の底曳網、流し網物、宮城(三陸沖)のトロール漁に加え、青森方面からの入荷が見込まれます。入荷量は水揚げ次第ですが、現状では引き続き昨年より少ないと思われ、相場も先月同様やや強含みで推移する見込みです。和歌山(箕島)が少ない事から輸出向け(韓国中心、中国)の各地への冷凍の引き合いも相場を引き上げる要因となっています。

[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 | 4,000~1,000 | 3,500 中心 |
| 800g 前後/尾 | 3,000~ 800 | 2,500 中心 |
| 500g 前後/尾 | 2,500~ 600 | 2,000 中心 |
| 300~200g/尾 | 1,500~ 300 | 1,000 中心 |

★養殖アトランティックサーモン★

既に新物の出荷が始まっているチリ、カナダに加えてノルウェー、オーストラリア(タスマニア)でも新物の出荷が始まります。引き続きスコットランド、オーストラリア(タスマニア)に関しては在池量が十分でない事から国内需要が中心となるでしょう。入荷量はノルウェーの新物が始まる事から先月より増加すると思われ、相場もオーストラリア(タスマニア)を除いて先月よりやや

弱含みで推移し、やや落ち着いてくると思われます。8~10月にかけては相場が落ち着く時期ですので例年並に向かって行くのではないかと予想されます。

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

★シズ★

現在のところ、和歌山方面中心の入荷ですが、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、引き続き和歌山から、兵庫(淡路)の瀬戸内方面からの入荷が中心となります。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 | 300~200 g | 2,200~1,600 |
| | 180~150 g | 1,500~1,200 |
| | 120~100 g | 1,000~ 800 |

★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で水揚げがようやく増えてきました。6.0~5.5kg5入サイズが中心で1,200~900円/kgにて相場は推移しています。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)、大阪、福井、新潟、三陸(宮城、岩手)方面に加え、徳島方面の釣物も始まります。入荷量は昨年よりやや少なめと思われる、サイズは1.0kg/尾中心で推移すると思われ、相場はおおむね昨年並で推移すると思われ、大型の3.5~2.0kg/尾サイズは少ない為、昨年より強含みが見込まれます。

[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 | 2,000~1,200 |
| 2.0~1.5kg/尾 | 1,500~1,000 |
| 1.0kg~600g/尾 | 900~500 |

★キス★

現在のところ、熊本、大分、兵庫(淡路)方面から順調な入荷があります。8月に入りますと、愛媛、香川、広島、和歌山からの入荷も始まり、例年並の順調な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、先月並の保合いで推移すると思われ、長崎の網物は依然、数量は増えて来ず少ないまま、終漁に向かっているようです。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 兵庫他 | 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 |

★天然スズキ★

鰯物は、瀬戸内の大阪、兵庫(淡路)、岡山、広島、愛媛方面を中心に福島、宮城からの入荷も見込まれます。現在のところ入荷量は例年並で推移しており、8月に入りますとも引き続き順調な入荷が見込まれます。相場も需要期である事から安定した昨年並で推移すると思われ、活鰯物も、同

様に瀬戸内の兵庫(淡路)、岡山、広島方面中心の入荷が見込まれます。現在のところ瀬戸内は広島、岡山方面はクラゲの大量発生しており、兵庫方面はちりめん漁主体で水揚げは少なめで推移しています。8月に入りますとも水揚量、入荷量は昨年より少なめと思われ、相場は昨年並の強含みを見込んでいます。

[8月予想相場]天然鰯スズキ

| 種類 | 産地 | 規格 | 予想相場(円/kg) |
|----|----------------|-------------|------------|
| 鰯物 | 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 |
| 活鰯 | 香川・広島 岡山・兵庫 | 2.0~1.5kg/尾 | 2,000 中心 |
| | | 1.5~1.0kg/尾 | 1,500 中心 |
| | | 1.0kg 以下/尾 | 1,000 中心 |

★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原料のロットが小さく、相場は強含みで推移しています。8月に入りますとも状況は変わらないと思われ、引き続き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推移すると思われ、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。

[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) |
|------------|-------------|
| 3kg 3~7入 | 1,600~1,400 |
| 3kg 10~13入 | 1,400~1,200 |

★養殖ハマチ★

宮崎、高知方面からの入荷が中心となります。中心サイズは4.0~3.5kg/尾と成長し、在池量が潤沢な事から昨年より多い順調な入荷が見込まれま

す。相場も先月と保合いの 1,400～1,300 円/kg で推移する見込みです。今季のモジャコ漁も、順調に推移しており、潤沢な導入率となっています。

★養殖カンパチ★

鹿児島中心の、宮崎、大分、愛媛方面からの入荷が中心となります。中心サイズは、昨年同様、引き続き 4.0 kg前後となります。在池量は依然少なく、浜値が高止まりしている事から荷動きは芳しくなく、相場は先月同様の 1,850～1,650 円/kg と昨年より強含みの保合いで推移する見込みです。新物への切り替えは早まり、7 月から 8 月にかけてになる見込みです。来期に向けての 2 年物の在池量は潤沢で状況は好転に向かうと予想します。

★養殖ブリ★

鹿児島、高知方面からの入荷が中心となります。サイズは 4.0kg/尾前後とやや大きくなり、在池量は潤沢な事から、順調な入荷が見込まれます。相場は先月と保合いの昨年より弱含みで推移すると思われます。身質の向上により、夏場のブリも遜色のないレベルに達しており、お勧め致します。

[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 | 4.0kg 前後 | 1,250～1,100 |
| フィーレ | | 5.0～4.0kg 4 枚入 | 2,000～1,800 |
| | | 6.0～5.0kg 6 枚入 | 1,950～1,750 |

★養殖スズキ★

活魚での入荷は愛媛、高知主体となり、産地は長崎からの入荷となります。入荷量は引き続き、8 月一杯は順調で、昨年並を見込んでいます。在池量は昨年より少なめな事から、4 年物の大型サイズが不足してきており、中心サイズは 1.9kg/尾中心と小型化してきております。相場は品薄を受けて先月と保合いの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] 養殖スズキ

| 種類 | 産地 | 規格 | 予想相場(円/kg) |
|----|----|----|------------|
| | | | |

| | | | |
|----|-------|-----------|-------------|
| 活魚 | 愛媛・高知 | 2.2～1.6kg | 1,450～1,300 |
| 産地 | 長崎 | 2.2～1.6kg | 1,150 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。引き続き輸出の引き合いが強く、昨年の夏場の赤潮で熊本方面が大きな被害を受けた事から在池量は昨年より少なめで推移しております。今年も九州方面は豪雨と長雨が続き、その影響が危惧されます。熊本から新物の入荷も 7 月に入り、本格的なスタートとなりました。生育が遅れていましたが、ひと回り大きくなり 950g/尾中心となってきました。販売の中心は 1.2kg/尾サイズで、相場は先月と保合いの 2,500～2,200 円/kg と昨年より強含みで推移すると思われます。夏場に向けて、刺身商材としての最盛期となる時期です。

★養殖ヒラメ★

鹿児島がほぼ出荷が終了し、長崎、大分、三重他の生産者も端境期に入るため、サイズが小さめになってきます。在池量はコロナ禍で稚魚導入数が少なかった昨年よりはやや多く、中心サイズは 0.8kg/尾中心になります。輸入物は韓国から入荷となります。在池量は昨年並で中心サイズは 1.5～0.6kg/尾で推移すると思われます。韓国の旧盆(秋夕:チュソク 9/28～10/1)の繁忙期に向けて浜値が強含みになる傾向から、相場の変動にはご注意ください。入荷量は昨年並を見込んでおり相場は小型サイズは昨年並で 800g/尾以上の大型サイズは昨年より強含みで推移すると思われます。

[8 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 | 2,700～1,000 |
| 800 g/尾 | 2,500～1,000 |
| 600 g/尾 | 2,200～ 800 |
| 500 g/尾 | 2,200～ 800 |

★養殖マダイ★

愛媛主体の、熊本、高知、和歌山方面からの入荷となります。大型サイズの 2.0kgUP の在池量が少なくなっており、浜値は上げ傾向にあります。1.5kg

前後から下のサイズは潤沢な為、一時的なものと思いますが、諸経費全般の高騰もあり、判断が難しいところです。現在も相場高にから販売数量の伸び悩みが続いており、厳しい状況が続いています。輸出の引き合いも続いて、いる事から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。中心サイズは 1.6 kg/尾前後と変わらず、相場も先月同様、昨年より強含みを見込んでいます。

[8月予想相場]養殖マダイ

| 規格 | 予想相場(円/kg) |
|-------------|-------------|
| 1.8kgUP/尾 | 1,400~1,050 |
| 1.7~1.5kg/尾 | 1,400~1,050 |
| 1.4~1.2kg/尾 | 1,400~1,050 |
| 1.1~0.8kg/尾 | 1,400~1,050 |

★アワビ・トコブシ★

【天然アワビ】長崎、山口、島根、鳥取、徳島、兵庫、和歌山、千葉、宮城、新潟、山形など各地から入荷が見込まれます。現在のところ各地共、水揚げは少なめで推移しており、入荷量も昨年並もしくはやや少な目で推移しています。9月以降は禁漁もあり、入荷量は大幅に減少していきます。中国向けの輸出商材として、日本のアワビの品質が認められ、引き合いが非常に強く、相場はそれに伴って、かなり高騰しております。引き続き、入荷量は昨年より少なめと思われ、相場も先月同様、昨年よりかなり強含みで推移すると思われ。相場はそれに伴って、かなり高騰しております。引き続き、入荷量は昨年より少なめと思われ、相場も先月同様、昨年よりかなり強含みで推移すると思われ。

【養殖アワビ】韓国から順調な入荷が見込まれます。100gUP サイズを中心に落ち着いた相場で、値頃感もある事から、需要は伸びてきています。在池量は潤沢な事から、入荷量は昨年よりやや多めで、相場も昨年よりやや弱含みの保合いで推移すると見込んでいます。サイズ選別がきちりされており、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です。需要期に向けて 50/60g/粒サイズが日本では刺し盛りに韓国では乾燥珍味、お粥と重宝な為、消化が進んでおり、品薄になる可能性もあるかもしれません。為替(円安)の影響もご注意ください。

【トコブシ】大分、徳島、和歌山方面からの入荷が中心となります。愛媛、三重方面は水揚げが特に少なく、引き続き地元消費中心の見込みです。水

揚量が激減している事から入荷は不安定で昨年より少なめと思われ、先月同様、昨年より強含みの 4,500~3,500 円/kg で推移すると思われ。

[8月予想相場]アワビ

| 種類 | 産地 | 規格 | 予想相場(円/kg) |
|---------|-----------|------------|---------------|
| 天然アワビ | 徳島・山口・長崎他 | 300gUP/個 | 35,000~20,000 |
| | | 300~200g/個 | 20,000~13,000 |
| | | 200~100g/個 | 14,000~7,000 |
| 養殖エゾアワビ | 韓国 | 100gUP/個 | 7,000~4,000 |
| | | 100g以下/個 | 5,000~2,200 |

★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、昨年よりはやや少なめで推移しています。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。今年は天候不順で既に豪雨に見舞われたりしておりますので、今後の動向に注意が必要です。相場は昨年よりもやや弱含みで推移すると思われ、加工向けのスソ値はしっかりと見込まれます。全体量は増えて現在より相場は落ち着いたものになるでしょう。

[8月予想相場]ハモ

| 産地 | 規格 | 予想相場(円/kg) |
|--------|-------------|------------|
| 愛媛、徳島他 | 1000~700g/尾 | 4,000~600 |
| | 600~300g/尾 | |
| | 200~150g/尾 | 1,200~300 |

[8月予想相場]活×骨切ハモ(頭・骨付)

| 産地 | 規格 | 予想相場(円/ケース) |
|---------|------------|-------------|
| 兵庫(淡路)他 | 1.0kg 4~8入 | 2,500~2,000 |

★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為、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る。この時期は、気温の上昇から水温も高くなる為、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) |
|--------|----|--------------|
| 愛知・三重他 | 特大 | 1,600 |
| | 大 | 1,300 |
| | 中 | 1,000 |
| 北海道 | 特大 | 1,200 |
| 韓国 | 特大 | 1,000 |
| | 大 | 900 |
| | 中 | 800 |

★サザエ★

現在のところ、引き続き水揚げ状況は良くなく入荷量は少ない場面が続いています。8月に入りますと長崎、山口、石川方面を中心に大分、愛媛、鳥取、三重からの入荷が見込まれます。入荷量は引き続き少ないと思われ、相場も先月並のかなり強含みで推移する見込みです。サザエは通年入荷しますが、7~8月がバーベキュー等の需要の高まりにより入荷のピークとなる時期ですが相場高による需要の低迷の傾向も出てきております。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・愛媛 | 200~150g/個 | 1,600 中心 |
| 山口他 | 130~70g/個 | 1,600 中心 |

| | | |
|-------|-----------|----------|
| 石川他 | 130~60g/個 | 1,300 中心 |
| 三重・長崎 | 130~70g/個 | 1,600 中心 |
| 鳥取他 | 130~70g/個 | 800 中心 |

★ズワイガニ・毛ガニ★

【ズワイガニ】北海道主体の入荷となります。ロシア産は不安定な入荷となり都度、確認となります。道内物は水揚量が昨年より多い事から例年並の順調な入荷と思われませんが、相場は諸経費の高騰により引き続き昨年並の高値安定で推移すると思われれます。

【毛ガニ】北海道主体の入荷となります。噴火湾の水揚げが始まりましたが、バルダイ種のオオズワイガニの小型サイズが大量に混獲しており、操業の弊害となっており、毛ガニの水揚げに大きく影響しております。又、冷凍加工向け商材としての引き合いも強く、浜値が強含みで推移している為、活での入荷量は昨年並の少なめを見込んでいます。相場も引き続き昨年並の高値安定で推移すると思われれます。

[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 | 北海道・ロシア | 1.0kg~500g/尾 | 4,500~3,000 |
| 毛ガニ | 北海道 | 1.0kg~500g/尾 | 10,000~7,000 |
| | | 500g以下/尾 | 7,000~5,000 |

★車エビ★

【養殖物】沖縄方面からの入荷は終わり、熊本、大分方面が中心の、宮崎、山口からの入荷が見込まれます。加えて鹿児島からの入荷も始まる見込みです。在池量は熊本(天草)が病気による斃死の為、昨年より少なめの為、入荷量も少なめを見込んでおり、相場も昨年程ではないものの先月より強含みで推移すると思われれます。特に15g/尾中心の小型サイズの在池量が薄いようです。

【天然物】大分、熊本、長崎、徳島方面からの入荷も見込まれます。例年通り60gUPの大型サイズが中心となり、7～9月が漁の最盛期となりますが、水揚げが依然少なめで推移している為、8月も同様に少なめを見込んでおり、入荷量も昨年より少なく、相場も先月並の保合いで推移すると思われま

[8月予想相場]車エビ

| 産地 | 種類 | 規格 | 予想相場(円/kg) |
|--------|----|----------|---------------|
| 熊本・大分他 | 養殖 | 50～40g/尾 | 15,000～10,000 |
| | | 30g中心/尾 | 10,000～8,000 |
| | | 25g中心/尾 | 8,000～7,000 |
| | | 20g中心/尾 | 7,000～6,000 |
| | | 15g中心/尾 | 7,000～6,000 |
| 大分・熊本他 | 天然 | 60gUP/尾 | 13,000中心 |
| | | 50g中心/尾 | 10,000中心 |
| | | 30g中心/尾 | 10,000中心 |

★ホタテ★

北海道東岸、三陸(岩手、宮城)で貝毒が出ている為、入荷は非常に不安定となり、ほぼストップしている状況です。8月に入りましてもこの傾向は続くと思われ、北海道産の天然物が少量ながら入荷する見込みです。生玉に関しては、出荷できなくなった殻付きを剥いて出荷してくる為、気温の上昇と共に北海道の天然物の品質が落ちてくる事もあって宮城を中心の順調な入荷となる見込みです。輸出向けの引き合いが強く、浜値は強含みですが、ALPS処理水の放出を巡っての輸出国の対応次第では、相場動向も変化してくる為、注意が必要です。相場は現時点では昨年並の強含みを見込んでいます。

[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 岩手・宮城 | 12～15入 500g | 6,400～5,000 |
| | | 16～18入 500g | |

| | | | |
|-----|--------------|-------------|-------------|
| | | 18～20入 500g | 6,000～5,000 |
| | | 21～25入 500g | 4,500～5,000 |
| | | 26～30入 500g | 3,600～3,000 |
| 殻付き | 北海道・ (天然) | 6～8枚/kg | 1,200～700 |

★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)中心、道南(噴火湾)、ロシアからも入荷が見込まれます。現在のところ、ロシア産は天候の影響から入船できない事もあり、原料が不安定でしたが、8月に入りますと北海道と共に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始まります。入荷量は昨年並を見込んでいますが、相場は中国向けなどの輸出に牽引される形で昨年同様、強含みで推移する見込みです。

[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) | 7,000～4,500 | 4,500～3,500 |
| | (100g) | 5,500～3,000 | 3,500～2,500 |
| ロシア | バラ(100g) | 3,500～2,500 | 2,000～1,500 |

★アユ★

【養殖アユ】

和歌山、岐阜を中心に宮崎、徳島方面からの入荷が見込まれます。滋賀産は引き続き、地元消費中心で動く見込みです。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り、生産調整に入っている事から入荷量は昨年より減少し、相場も強含みで推移すると思われま

【天然アユ】

熊本、高知、徳島、静岡方面中心に各地からの入荷が見込まれます。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。小鮎は琵琶湖(滋賀)からの入荷となります。今年は遅れ気味で推移しておりますが、ようやく漁が見え始め、サイズは大きめですが、依然、少なめの水揚げとなっております。相場も昨年同様、強含みで推移すると思われます。

[8月予想相場]アユ

| 品名 | 産地 | 規格 | 予想相場(円/ケース) |
|-------|---------|--------------|------------------|
| 養殖アユ | 和歌山・岐阜他 | 1.0kg 8~15尾 | 2,000~1,600 |
| | | 1.0kg 16~18尾 | 2,000~1,400 |
| | | 200~180g 3尾 | 350~250 |
| 天然アユ | 徳島他 | 500g入、1kg入 | 10,000~5,000円/kg |
| 天然小アユ | 滋賀 | 500g入 | 1,600~1,000 |

★アジ★

【平アジ】現在のところ、昨年よりかなり水揚げが少なく、日本海(京都、石川、富山)と宮城の定置物の入荷が中心で、九州(長崎、佐賀)の巻網物は水揚げが少なく浜値は高騰しています。8月に入りますと日本海(京都、石川、富山)と宮城の定置物を中心に和歌山、三重の巻網物の入荷が不定期に見込まれます。活かし込み物は石川の定置物主体の入荷ですが8月には減少してきます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

【丸アジ】兵庫(播州)方面の巾着網物が入荷の中心になりますが、現在のところ水揚げはかなり少なく、活かし込みもできていない状況です。和歌山からの巾着物の不定期入荷も見込まれますが、入荷量は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で推移する見込みです。諸経費の高騰もあり、共にスソ値はアップになっております。

【小アジ】現在のところ北陸(石川・富山)の50g/尾前後サイズと四国(高知、徳島)の15g/尾前後の豆アジの入荷が続いています。例年、50g/尾サイズが中心ですが、今年は豆アジの入荷が多く、販売の中心となっています。8月の入りますと水温の上昇から水揚量は減少すると思われます。豆アジは引き続き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。

[8月予想相場]アジ

| 種類 | 産地 | | 規格 | 予想相場(円/kg) |
|-----|--------|-----|----------------|-------------|
| 平アジ | 石川 | 活物 | 400~350g/尾 | 2,000~1,100 |
| | | | 350~300g/尾 | 2,000~800 |
| | 和歌山・三重 | 巻網物 | 400~300g/尾 | 1,000~500 |
| 丸アジ | 兵庫 | 巾着物 | 250~200g/尾 | 500~250 |
| | 和歌山 | 巾着物 | 300~250g/尾 | 600~250 |
| 小アジ | 石川・富山 | | 2.0kg 50g/尾中心 | 800~600/ケース |
| 豆アジ | 高知・徳島 | | 2.0kg 15~20g/尾 | 700~500/ケース |

★サバ★

【マサバ】現在のところ、マサバは石川(西海)方面の巻網物、富山の定置物の入荷が中心となっています。8月に入りますと三陸(宮城・岩手)方面の定置物に切り替わってきます。水揚げは昨年並を見こんでいますが、漁ごとのサイズアソートのばらつきが大きく、相場の変動にご注意ください。相場は昨年並を見こんでいます。

【ゴマサバ】三重、静岡方面の巻網物が入荷の中心となっていますが、8月も引き続き、継続する見込みです。水揚げは昨年並を見込んでおり、サイズも500g/尾中心から8月には700~650g/尾と大型になり、脂ものって身質も向上しています。夏の旬の美味しいゴマサバはおすすめです。相場は昨年並を見込んでいますが、大型サイズの引き合いが強くやや強含みで推移すると思われます。諸経費の高騰もあり、共にスソ値はアップになっております。

[8月予想相場]サバ

| 種類 | 産地 | 漁法 | 規格 | 予想相場(円/箱) |
|------|---------------|-----|-----------|-------------|
| マサバ | 三陸 (宮城・岩手) | 定置網 | 4.5kg 8入 | 2,800~1,200 |
| | | | 4.5kg 10入 | 2,200~1,200 |
| ゴマサバ | 三重・静岡 | 巻網 | 4.8kg 8入 | 2,000~1,200 |
| | | | 4.8kg 10入 | 1,400~1,100 |

★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90～80g/尾と昨年より若干大きめで推移しております。まだ序盤で判断するには時期尚早ではありますが今後に向けて期待したいものです。通年操業となった公海での漁は資源量が少なく燃料費の高騰していることから採算が合わず、今年も操業を見送っています。本格的な操業は8月1日より小型船から順次解禁されていきます。昨年、見合わせられたロシア海区への出漁は、今年は再開され、9月15日から10月31日迄となりました。(58隻申請中) 解凍サンマにおいては、昨年の不漁により、原料在庫が殆ど無い状況です。資源動向に関しては不透明な部分も、多いですので今後の情報に注意が必要です。

○サンマ漁の出漁日

| | |
|----------------|----------|
| 10 t未満 | … 8月 1日 |
| 10 t以上 20 t未満 | … 8月 10日 |
| 20 t以上 100 t未満 | … 8月 15日 |
| 100 t以上 | … 8月 20日 |

★イワシ★

現在のところ、千葉の中羽は、安定した水揚げがあり 3.0kg50g/尾前後で900～800円/ケースで推移しています。大羽イワシは鳥取(境港)、九州(長崎)方面を中心に順調な水揚げがあり、境港 4.0kg100g/尾前後 1,400～1,200円/ケース、長崎 5.0kg100g/尾前後 1,500～1,200円/ケースで推移しています。8月に入りますと、小羽は愛知主体の入荷を見込んでおり、昨年よりやや少なめの見込みです。中羽は三重、千葉方面を主体に昨年並の入荷を見込んでいます。大羽は肥えて品質の向上してきた北海道産 2.0kg15尾前後を中心に九州(長崎)、鳥取(境港)方面からの入荷も引き続き見込まれます。相場は諸経費の高騰、フィッシュミールの引き合い、サバの不漁による代替え商材としての引き合い等から全般に強含みで推移すると思われます。8月は盆期間も休漁がございますので、今後の動向にはご注意ください。

さい。

[8月予想相場]イワシ

| 種類 | 規格 | 予想相場(円/箱) |
|----|-----------------|------------|
| 小羽 | 3.0 kg(約30g/尾) | 1,000～ 800 |
| 中羽 | 3.0 kg(約50g/尾) | 900～ 700 |
| 大羽 | 2.0 kg(約100g/尾) | 1,500 中心 |

★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、サイズは小型の3立、3立半が中心となっています。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立半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、入荷量は昨年並の少なめで推移すると思われます。相場は昨年並を見込んでいますが、ここまで冷凍出来ていない事から底堅いものとなるでしょう。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。

[8月予想相場]ケンイカ

| 規格 | 予想相場(円/ケース) 約4kg入 |
|------------|-------------------|
| 2立(8～14入) | 18,000～10,000 |
| 2半(16～22入) | 13,000～ 8,000 |
| 3立(24～28入) | 10,000～ 7,000 |

★スルメイカ★

現在のところ、九州(壱岐・対馬)、山口(特牛、湊)中心の水揚げとなっており、福井、石川(金沢)方面も少し見えています。8月に入りますと兵庫(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きます。新イカの美味しい時期ですが、現在のところ水揚げが少なく、冷凍の生産も出来ない状況ですので、今後の水揚げに期待したいところです。相場は昨年並で推移する見込みです。

[8月予想相場]スルメイカ

| 規格 | 予想相場(円/ケース) |
|------------------|-------------|
| 約 5.0～4.5kg 20 入 | 6,000～4,500 |
| 約 5.0kg 25 入 | 5,000～3,500 |
| 約 4.0～3.5kg 30 入 | 4,500～3,000 |
| 約 7.0～6.0kg バラ | 4,500～3,000 |

★マグロ★

【生鮮物】

○脂物

生鮮の脂物は鳥取(境港)の巻網漁も7月中旬には枠一杯で終了の見込みとなります。入荷の中心は国産養殖本マグロとなり、長崎、三重、和歌山方面からの入荷が中心となります。状況は変わらず、在池量はかなり薄く、各地共、出荷制限されておりますが、小型サイズの魚の出荷も出ているようで状況はかなり厳しくこの傾向は長引きそうで、入荷量はかなり少なめで推移すると思われます。相場も引き続き高値安定を見込んでいます。天然本マグロは各地共、非常に状況が悪く、不定期の入荷にとどまるものと思われます。南半球の天然インドマグロの入荷はオーストラリア中心にニュージーランドからの入荷が続いておりますが、7月に入りますとニュージーランドは終漁に向かいます。例年並の少なめの入荷の見込みで相場は高値安定で推移すると思われます。

○赤身

生鮮のキハダ、メバチの国内物は宮崎、和歌山の延縄物を中心に三重、千葉、宮城の巻網漁の入荷があります。水揚げは例年並に安定していますが、品質が安定せず相場は弱含み傾向にあります。輸入物は、インドネシアを中心に台湾他から入荷が見込まれます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

【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。産地在庫は落ち着いており、入荷量は昨年並を見込んでおり、相場も昨年並の高値安定で推移すると思われます。地中海の畜養の本マグロに関しては値決め価格に需要が付いていけず荷動きが鈍くなってきています。相場はやや弱含み傾向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・中国船籍物の入荷となります。高値による需要の停滞から荷動きは芳しくなく、相場は弱含みで推移しているものの、新規の水揚げが控えている事や、冷蔵庫の保管料の高騰から、産地サイドの出荷意欲は高まっています。

☆☆塩干物☆☆

★ハモ製品★

産卵前の身に脂の乗った時期を迎え、兵庫、徳島をはじめ愛媛、山口を中心に水揚げも増えてくると思われます。これから祇園祭や天神祭などが開催されるなど切り鱧や湯引き製品の需要が高まると考えられます。6月は水揚げも低調でしたが、暑さが本番を迎える7月になると水揚げも順調に推移すると思われませんが、需要の高まりから相場もやや強含みで推移するものと考えられます。

[8月予想相場] ハモ製品

| 種類 | 予想相場(円/kg) |
|-------------|------------|
| 活メ湯引きハモ(国産) | 4,500円前後 |
| 〃 (中国産) | 4,000円前後 |
| 野メ湯引きハモ(国産) | 4,000円前後 |
| 骨切りハモ(国産) | 3,000円前後 |
| 〃 (中国産) | 2,500円前後 |

★塩サンマ★

今年のサンマ水揚げについては、全国さんま棒受網漁業協同組合によると今年のさんま船出漁日は例年と同じ日程で、10トン以上20トン未満船の8月10日から、20トン以上100トン未満船が8月15日から、100トン以上船は8月20日からの出漁と決定しました。一方、ロシア海区は9月15日に解禁になります。昨年は、ロシア・ウクライナ情勢により手続きが間に合わず入漁出来なかったことから、今年は2年ぶりの操業となります。前年まで4年連続で最低の水揚げを更新するなどサンマの資源数減少によりサンマ漁も厳しい状況になると考えられます。塩さんまに関しては、近年漁場が遠隔地で形成され帰港に日数が掛かってしまうことから生鮮より塩さんま製品に向けられる可能性があります。

[各トン数階層別出漁日]

| 階層 | 出漁日 |
|---------------|-------|
| 20トン未満 | 8月10日 |
| 20トン以上100トン未満 | 8月15日 |
| 100トン以上 | 8月20日 |

★みりん干し★

【さばみりん】・・・一部のメーカーを除き、多くのメーカーは国産原料及びノルウェー産原料の不足に直面しています。また原料の手当が出来たメーカーについても例年より高値となっていることから製品価格を上げざる負えない状況となっています。今後もしばらくは現在の状況が続くと思われれます。

【いわしみりん】・・・原料となる千葉県産片口いわしについては原料状況は、やや改善傾向にあります。しかしながら関係資材等の値上がりの影響から製品価格については、保合いで推移するものと思われれます。

【ままかりみりん・しまあじみりん】・・・タイ、ベトナムイからの輸入物原料が主となりますが、現在は安定的に供給できています。しかしながら諸経費の値上がりによる価格改定は引き続き行われていくと思われれます。

【さんまみりん】・・・国産原料をはじめ、ここ数年続く原料不足の状況が続いていることから製品の供給が厳しい状況となっています。

【ししゃもみりん】・・・アイスランド産及びノルウェー産のししゃも原料は価格の高騰に加え、様々な経費の上昇を受け、製品価格は高止まりの様相を見せています。

[8月予想相場] みりん干し

| 魚種 | 産地 | サイズ | 予想相場(円/kg) |
|-------|------------|---------|-------------|
| サンマ | 千葉・台湾 | 2kg 50枚 | 2,200~1,900 |
| 片口イワシ | 千葉 | 2kg 80枚 | 2,900~2,600 |
| シシャモ | カナダ・アイスランド | 各サイズ | 2,700~2,500 |
| シマアジ | タイ・ベトナム | 各サイズ | 2,500~2,100 |
| ママカリ | タイ・ベトナム | 各サイズ | 2,100~1,800 |
| サバ | 国産・欧州 | 各サイズ | 1,700~1,500 |

★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。しかしながら今年の漁模様も思わしくない状況が続いており、製品の入荷も少量に留まる可能性が出てきています。そのため製品価格は高止まりで推移するものと思われます。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ものと思われます。

【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 |

★開物★

【真アジ】・・・開物の原料となる九州(長崎、佐賀)での水揚げがまとまらず、原料の不足状態が続いています。またオランダ、韓国など輸入原料についても不足の状況が続いています。そのため原料価格は高止まりしており、それに伴って製品価格についても高値で推移するものと思われます。

【カマス】・・・6月から8月末まで山陰沖の底曳網漁は禁漁中なことから製品についてはメーカーの在庫が販売の中心となります。しかしながら、禁漁前の段階でメーカーの在庫も限られていたことから、サイズによっては欠品の製品も出てくると考えられます。

【真ホッケ】・・・北海道のトロール漁が休漁の時期を迎えます。噴火湾では水揚げ自体が多くなかったことから製品在庫は薄い状態になっています。価格についてはやや強めで推移するものと思われます。

【サンマ】・・・原料不足の状況が続いていることから製品の案内も満足に出来ない状況になっています。今シーズンの新物が水揚げされる時期を迎えますが、当初は水揚げも少ないと思われることから新物での製品は少し時間がか

かりそうです。

【8月予想相場】開物

| 品名 | 原料 | サイズ | 予想相場(円/枚) |
|-------|-----|----------|-----------|
| 真アジ開 | 国内産 | 200~80g | 350~150 |
| カマス開 | 島根 | 300~80g | 250~130 |
| 真ホッケ開 | 北海道 | 200~150g | 250~130 |
| サンマ開 | 国内産 | 150~100g | 200~100 |

★干ガレイ★

山陰沖では8月末まで底引き網漁の禁漁期間のため、各カレイ製品はメーカーの在庫製品や解凍原料の加工品のみの案内となります。しかしながら笹ガレイ、エテガレイ、水ガレイともに各産地の漁期中の水揚げが思わしくない状況だったことからメーカー在庫も潤沢にあると言えず、既に供給出来ない状態となったメーカーもあります。9月以降の新漁に期待したいところです。

【8月予想相場】干しガレイ

| 魚種 | サイズ | 予想相場(円/ケース) |
|-------|---------------|-------------|
| 笹ガレイ | 2.0 kg 10~18入 | 6,500~5,000 |
| 水ガレイ | 2.0 kg 10~18入 | 4,000~3,500 |
| エテガレイ | 2.0 kg 10~18入 | 3,500~3,000 |

★ちりめん★

6月に入り兵庫(淡路島)を中心に水揚げが増えてきました。今後も水揚げが続くことに期待したいところです。昨年から続く不漁の影響を受け在庫が減少したことから良品については買いが強くなっていますが、並品などについては入荷状況を見極める動きから相場はやや下げる状況となっています。今後しばらくは同様の動きが見られると思われることから、良品については高止まり、並品については弱含みで推移するものと思われます。

★いくら・筋子★

8月のいくら・筋子製品については、昨年の秋鮭豊漁をうけ国内在庫に不足感が無いことから相場は前月に引き続き弱含みで推移するものと思われます。国産の新漁は8月より始まり、9～10月から本格化するものと思われます。事前の予想では今年も豊漁が予想されていることから、更なる下げ相場となる可能性があります。

[8月予想相場] いくら・筋子

| 種類 | | 予想相場(円/kg) |
|---------|--------|---------------|
| 国内産(秋子) | 塩いくら | 14,000～12,000 |
| | 味付けいくら | 10,000～ 8,000 |
| 輸入物(マス) | 味付けいくら | 8,000～ 7,000 |

★カツオのたたき★

生食向け冷凍カツオの状況は、南方のPS(巻網船ブライン凍結)は依然として低調な水揚げが続いています。今後7月からFADs操業(集魚装置を使用した漁法)の禁止期間に入り水揚げ量の減少が予想されることから相場は高止まりするものと思われます。またB1(一本釣りブライン凍結)についても水揚げ量の減少傾向が続いており、こちらも相場は高止まりするものと思われます。今後の東沖での秋漁に期待したいところです。

[8月予想相場] カツオたたき

| | 規格 | 予想相場(円/kg) |
|----|-----------|-------------|
| 冷凍 | B-1 2.5 上 | 1,500～1,300 |
| | P-S 2.5 上 | 1,100～ 900 |

★辛子明太子・助子★

新物原料の入札が終わりを迎え、アメリカ産原料については昨年より高値ロシア産原料については昨年並かやや安値という様相となりましたが、全体的

にはやや高値という形になりました。各メーカーはかかる経費分を商品価格に転嫁したいところですが、荷動きの鈍さから価格改定に踏み切れない状況が続いています。

[8月予想相場] 「辛子明太子・塩助子いくら・筋子

| 種類 | | 予想相場(円/kg) |
|-----|-------|-------------|
| たらこ | 真子・上品 | 3,000～2,000 |
| 明太子 | 真子・上品 | 3,000～2,000 |
| | 並品 | 2,000～1,500 |

★担当者一押し★

国宝「おさかな惣菜シリーズ」

「さばの南蛮漬」
ノルウェー産のさばに衣をつけて揚げ、玉葱、人参とあわせて黒酢でまるやかに仕上げました

(規格) 190g (入数) 8入

(賞味期限) 冷凍 365日 (温度帯変更後) 要冷蔵 10℃以下 解凍後 D+14

(末端売価) ¥398- (税別)



「あじの南蛮漬」

国産あじを竜田揚げにし、玉葱、人参と一緒にほどよい酸味の甘酢に漬け込みました

(規格) 190 g (入数) 8

(賞味期限) 冷凍 365 日 (温度帯変更後) 要冷蔵 10℃以下 解凍後 D+14

(末端売価) ¥398- (税別)



「小いわしの甘酢漬」

国産あじを竜田揚げにし、玉葱、人参と一緒にほどよい酸味の甘酢に漬け込みました

(規格) 190 g (入数) 8

(賞味期限) 冷凍 365 日 (温度帯変更後) 要冷蔵 10℃以下 解凍後 D+14

(末端売価) ¥398- (税別)



商品問い合わせ先: 本社加工食品部 3 課 岸本 [Tel:06-6469-2091](tel:06-6469-2091) まで

☆☆冷 凍☆☆

★鮭 鱒★

【養殖銀鮭】

銀鮭原料は強含み傾向で段階的な値上げが暫く続いております。その為、現価格での製品の売れ行きは好調で、原料に関しての荷余り感はなくなると予想されます。国内のトリム製品の消化は少し遅れています。8月の定塩製品に関しても強含み傾向になると予想されます。

【養殖トラウト】

トラウトドレスは現地在庫の品薄感から未だに高値が続いており、相場は高値を維持すると予想されます。国内在庫の冷凍トリム製品の消化は少し落ちています。しかし現地の原料が無いことから現地価格は高値維持が続く予想です。今後も原料の日本国内への搬入量が少ないことが予想されるため8月も原料・製品ともに同様の展開が続く、高値継続になると予想されます。

【紅鮭】

紅鮭は銀鮭値上の影響からの消化が続いています。製品の荷動きは良く、新物搬入までの8月～9月は横這価格が続くと予想されます。しかしながら、新物搬入が予定されている9月末から10月以降は、少しずつ弱含みとなる可能性があるため注意が必要です。

【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) | 1,500～1,450 |
| | 一級(4ポンド～6ポンド/尾) | 1,650～1,600 |
| | 一級(6ポンド～9ポンド/尾) | 在庫なし |
| トラウト (ノルウェー産) | (2ポンド～4ポンド/尾) | 在庫なし |
| | (4ポンド～6ポンド/尾) | 1,500～1,400 |
| | (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) | 1,150～1,100 |
| | (4ポンド～6ポンド/尾) | 1,250～1,150 |
| | (6ポンド～9ポンド/尾) | 1,150～1,100 |

★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】

インドでは集約養殖の生産量を昨年よりも増産するため、現地および国内相場は下がる予想です。現在、アメリカ・中国の引き合いもそれほど強くありません。

【養殖バナメイエビ】

現在国内では中小型サイズ 21/25・26/30 の品薄が続いていますが、7月に入ると現地からの搬入が始まり、品薄状況も改善され価格も徐々に下がってくる予想です。

【アルゼンチン アカエビ】

北部漁場の水揚げも順調に終わり、政府漁場で水揚げが始まっています。現在、L2サイズが量販店を中心に動きが良く、国内在庫は品薄気味です。各社フリーの在庫は無く価格は上げ傾向でしたが、購入国最大手のスペインを中心に欧州諸国では在庫を持っており、新たな買付をしていないため、国内搬入が始まり品薄が解消すれば相場も落ち着いてくると予想されます。

【8月予想相場】 冷凍エビ ※1ポンド:約450g

| 形態 | 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 | 5,300～5,100 |
| | 16/20 | 4,900～4,700 |
| | 21/25 | 4,400～4,300 |
| | 26/30 | 3,600～3,500 |
| | 31/40 | 3,300～3,200 |

| | | |
|-------------------|-----------------|-------------|
| 養殖バナメイ (インド産他) | 13/15 | 4,900~4,500 |
| | 16/20 | 3,500~3,400 |
| | 21/25 | 3,250~3,150 |
| | 26/30 | 3,050~2,950 |
| | 31/40 | 2,700~2,500 |
| 形態 | サイズ(1 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) | 1,950 中心 |
| | L2 (20/30) | 1,850 中心 |
| | L3 (30/40) | 1,900 中心 |

★原料タコ★

7月より夏漁が開始されているモーリタニア・モロッコの漁模様、価格状況が見えてくる頃となりますが、国内原料の品薄感が高まり、高値が続く中で年末商戦への影響が心配されます。国産原料の漁獲量も悪く、原料状況は厳しい予想です。夏漁の状況次第では、引き続き厳しい状況が続くと予想します。

★スキンレス紋甲イカ★

冬漁水揚げの原料を使用した製品の搬入が進んでおりますが、価格は高値で推移しております。その他東南アジアのスキンレス紋甲製品も引き合いが強く高値維持の状況です。

[8月予想相場] スキンレス紋甲

| 産地 | サイズ(g/枚) | 相場(円/kg) |
|-------------------------|-----------|-------------|
| 東南アジア海域 | 700/1,000 | 4,200~4,000 |
| | 500/ 700 | 4,200~4,000 |
| | 250/ 500 | 4,200~4,000 |
| 東西アフリカ海域 (モロッコ・ソマリア) | 700/1,000 | 4,500~4,200 |
| | 500/ 700 | 4,500~4,200 |
| | 250/ 500 | 4,500~4,200 |

★ロールイカ★

5月中旬から漁が始まった北西太平洋産ムラサキイカの帰港は7月の中旬頃となっております。それまでは端境期となるため、品薄の状態がしばらく続きます。

アメリカオオアカイカにつきましては、現時点での供給量の問題はありませんが、漁獲量の減少や物流コストの高騰など様々な原因により、今後の価格が高騰すると予想されます。

[8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 | 北西 太平洋産 | 5 kg × 2 | 6~7尾 | 在庫無し |
| | | 5 kg × 2 | 8尾以下 | 在庫無し |
| アメリカ オオアカイカ | 中国産他 | 5 kg × 2 | 6~40尾 | 1,100~1,000 |

★紋甲イカ・ヤリイカ★

冬漁水揚げの紋甲イカの搬入が続いておりますが、搬入量が少ないため高値維持の状況です。

ヤリイカについては、漁獲量激減のため搬入の見込みはありません。

[8月予想相場] 紋甲イカ・ヤリイカ

| 産地 | 荷姿 | サイズ | 予想相場(円/kg) |
|----------------|---------|------------------|-------------|
| 西アフリカ産 紋甲イカ | 約 24 kg | M-3(8尾) | 1,600-1,500 |
| | | M-4(10~12尾) | |
| モロッコ産 ヤリイカ | 約 24 kg | GG(35 cm up/尾) | 在庫無し |
| | | G(30 cm~35 cm/尾) | 在庫無し |
| | | M(25 cm~30 cm/尾) | 在庫無し |

★冷凍スルメイカ★

6月中旬頃から各地で出漁し、帰港は7月中旬の予定です。現在の水揚げ状況は芳しくなく、入札価格は高騰すると予想します。

[8月予想相場] 冷凍スルメ

| 形態 | サイズ(8.0kg) | 相場(円/ケース) |
|------|---------------|-----------|
| ブロック | 23/25(尾数/ケース) | 15,000品薄 |
| | 26/30(尾数/ケース) | 15,000品薄 |

★その他凍魚★

サワラ・サゴシについて状況の変化は無く、小型サイズは不漁から高値にて推移しております。サゴシに関しては春漁の状況も悪く、必要な数量が確認出来ているのであれば、数か月先まで確保されることをお勧めします。大型サワラの値上げ幅はサゴシほど大きくはなく、比較的數量もまとまっているため、出来るなら大型へ代替していくことをお勧めします。

その他南方凍魚に関しても、シルバーなどをはじめ漁獲状況の良くない魚が多く、ドル価でも価格は上がっております。

すべての輸入凍魚にも言えますが5月と比べて為替が10円ほど変わっており厳しい状況が続くと予想されます。

[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 | 1,500~1,300 |
| サゴシフィーレ | 1,100~1,000 |
| メルルーサフィーレ(アルゼンチン産) | 1,050~ 900 |
| シルバーフィーレ | 600 中心 |

★赤魚★

状況は変わらず、大西洋・太平洋ともに原料高の状況が続いており、8月以後も値上げは避けられない状況です。特に大西洋原料のアイスランド産であるレッド系とオレンジ系の2種のうちのレッド系が禁漁になったこともあり、暫く継続はできません。また太平洋原料においては、単価が上がりすぎたことから国内の製品共に荷動きはあまり良くありません。今季の原料単価は為替の影響もあり高値を継続しています。製品在庫に関しては、高値推移のため荷動きは鈍い状況が続いております。

[8月予想相場] 赤魚

| 規格(1尾あたり) | 荷姿 | 予想相場(円/kg) |
|-----------|-------|------------|
| 700gUP | 7kgx3 | 750 中心 |
| 500g~700g | 7kgx3 | 700 中心 |
| 300g~500g | 7kgx3 | 600 中心 |

★カラスガレイ★

引続き中国からの引き合いが強く、最新の水揚げでもドル価は高値維持となっております。為替状況も非常に悪いので先物は昨年末の一番高い時よりもさらに高くなっています。また製品価格は、各社値上げをしていますが末端での値上げが追い付いていない状況です。

[8月予想相場] カラスガレイ

| サイズ(kg) | 予想相場(円/kg) |
|----------------|-------------|
| 0.5/1.0(1尾あたり) | 1,150~1,050 |
| 1.0/2.0(1尾あたり) | 1,150~1,050 |

★タラバガニ★

ロシア産の搬入しかない状況の中、西カムチャッカ・クリル諸島海域物の搬入は終了しました。1.5kg前後の大型サイズが中心のバレンツ海域物の搬入が多少はありましたが3Lサイズの品薄状況は変わっていません

[8月予想相場] 生タラバガニ

| サイズ | | 予想相場(円/kg) |
|-----|---------------|-------------|
| 3L | 1,100g~900g/肩 | 9,000~8,000 |
| 2L | 900g~700g/肩 | 8,000~7,500 |
| L | 700g~500g/肩 | 7,000 中心 |

★ズワイガニ★

東カナダはガルフ諸島海域の漁が終了し、加工が順調に進んでいるようです。稼働工場もフル生産で操業をしており、鮮度良好との情報が入っております。現地ニューファンドランドの気候は例年より低く、蟹の品質も安定しているとの報告です。相場としては、米国量販店を中心とした引き合いが堅調で現地業界紙も2週間前と比べて10¢/lb(10セント/ポンド=約30円/kg)の値を上げました。日本側は静観状態でありましたが今後も値上げの動きあると見られ、漁期が短いことから今後の価格動向が注目されております。ガルフ製品の搬入は順次搬入が始まっております。価格については約3割~4割安となっております。

ロシア産冷凍ズワイガニの生産が続いておりますが、極東は終盤を迎えており、当初の予測通り生産量は半減しております。ベーリング海やバレンツ海では継続して操業が行われているので小型サイズは潤沢に供給される見通しですが、極東品が少ないので大型サイズが品薄の状況となっております。

[8月予想相場] ズワイガニ 2023年度新物予想相場

| サイズ | ロシア産ズワイ(円/kg) | カナダ産ボイルズワイ(円/kg) |
|-----|---------------|------------------|
| 3L | 3,800~3,500 | 3,800~3,500 |
| 2L | 3,300~3,100 | 3,300~3,100 |
| L | 3,100~2,900 | 3,100~2,900 |

★ホタテ柱★

オホーツクで本操業が開始されました。本年はグリコーゲン値が高いことから成長が良いと考えられ、各浜共に昨年より歩留まりが良くなると予想されます。すでにS~3Sのアソートが多くなってきており、4S以下は今後少なくなると予想されます。相場は福島第一原発処理水の海洋放出の海外の反応次第との見解です。輸出が止まれば相場は下げに、輸出が進むようであれば円安為替が追い風となり消費が進む可能性もあります。

[8月予想相場] ホタテ柱

| サイズ | | 予想相場(円/kg) |
|-----|-------|-------------|
| L | 21/25 | 5,500~5,400 |
| M | 26/30 | 4,400~4,300 |
| S | 31/35 | 3,800~3,700 |
| 2S | 36/40 | 3,700~3,600 |
| 3S | 41/50 | 3,600~3,500 |
| 4S | 51/60 | 3,400~3,300 |
| 5S | 60/80 | 3,300~3,200 |

★ボイルホタテ★

アジア圏からの引き合いもあり品薄の状況から製品価格は高値維持の状況です。小型サイズは高値ながらも大型に比べ安価なため荷動きは好調です。加工業者・商社ともに相場高騰による需要減を懸念し、生産数量を減らすとみられ、フリー在庫は予想以上に減少すると思われれます。

[8月予想相場] ボイルホタテ

| サイズ | | 予想相場(円/kg) |
|-----|-------|------------|
| 2L | 16/20 | 1,650 中心 |
| L | 21/25 | 1,600 中心 |
| M | 26/30 | 1,600 中心 |
| S | 31/35 | 1,550 中心 |
| 2S | 36/40 | 1,500 中心 |
| 3S | 41/50 | 1,500 中心 |

★鰻蒲焼★

【国産】

今期の国内のシラス池入れは、昨年以上に序盤から大苦戦が続き、2月までのシラス採捕は史上最低水準を記録しましたが、中盤から後半の中国の採捕・漁獲が予想外に伸びたこともあり、2023年度の東アジア4か国の最終的な池入れ数量は、不漁の前年度の42.8トン大きく上回り48トンで終了となりました。しかし、昨年と違い今期は輸入物が8割を占めており、選別が曖昧なことから尾数的には昨年より1割程度は少なくなっていると思われま

[8月予想相場] 国産鰻蒲焼(有頭腹開)

| 規格(尾数/10kg) | 予想相場(円/kg) |
|-------------|------------|
| 30尾 | 7,700 中心 |
| 40尾 | 7,900 中心 |
| 45尾 | 8,000 中心 |
| 50尾 | 8,700 中心 |
| 60尾 | 9,100 中心 |
| 70尾 | 9,300 中心 |
| 80尾 | 9,300 中心 |
| 90尾 | 9,100 中心 |
| 100尾 | 8,800 中心 |

【中国産】

シラスの採捕が漁期後半につれ好調に傾き、当初の予想より多く池入れすることが出来ました。現地ドル価は大きく変わらないものの、為替が円安傾向にあることから、一時の価格より高値となっております。国産うなぎは高値の為、各量販共に苦戦中ですが、中国産うなぎは順調に消化が進んでいると思われま

[8月予想相場] 中国産鰻蒲焼

| 規格(尾数/10kg) | 予想相場(円/kg) |
|-------------|------------|
| 20尾 | 2,350 中心 |
| 25尾 | 2,650 中心 |
| 30尾 | 2,900 中心 |
| 35尾 | 3,150 中心 |
| 40尾 | 3,550 中心 |
| 45尾 | 3,800 中心 |
| 50尾 | 4,100 中心 |
| 60尾 | 4,300 中心 |