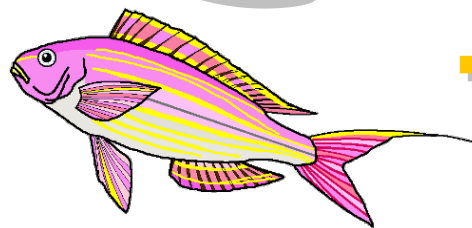


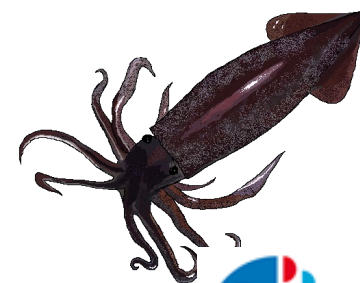
STRATEGY



商品情報



2025年 10月号



株式会社うおいち (OUGグループ)

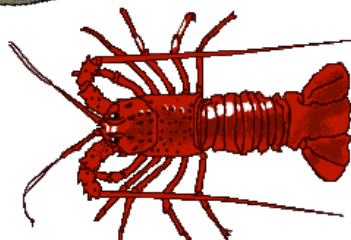
販促営業広報課 発行

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

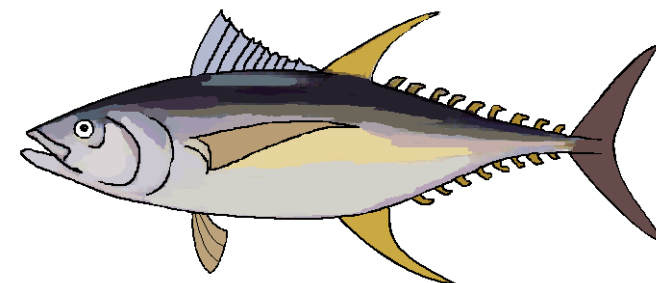
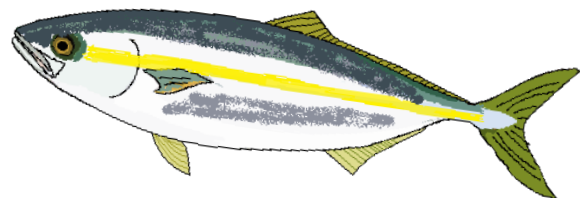
TEL 06-6469-2051 FAX 06-6469-2169



海の宝! 水産女子の元気プロジェクト



ホームページのメール会員募集中!



2025 年 10 月カレンダー

1日	水		小潮	臨時休業日 中国国慶節・食文化の日
2日	木		長潮	豆腐の日・芋煮会の日
3日	金	大	若潮	
4日	土	型	中潮	いわしの日
5日	日	旋	中潮	
6日	月	網	大潮	十五夜・すっぽんの日
7日	火	休	大潮	長崎くんち
8日	水	漁	大潮	臨時休業日 寒露
9日	木	期	大潮	
10日	金	間	中潮	目の愛護デー・マグロの日
11日	土		中潮	
12日	日		中潮	
13日	月		中潮	スポーツの日
14日	火		小潮	鉄道の日
15日	水		小潮	
16日	木		小潮	世界食糧デー
17日	金		長潮	日光東照宮秋季大祭・愛媛新居浜太鼓祭り
18日	土		若潮	冷凍食品の日（ホタテの日）
19日	日		中潮	いか塩辛の日・（食育の日）
20日	月		中潮	えびす講・リサイクルの日
21日	火		大潮	
22日	水		大潮	臨時休業日 時代祭・鞍馬の火祭
23日	木		大潮	霜降・秋の土用の丑の日
24日	金		大潮	
25日	土		中潮	世界パスタデー
26日	日		中潮	
27日	月		中潮	文字・活字文化の日
28日	火		中潮	おだしの日
29日	水		小潮	臨時休業日
30日	木		小潮	卵かけごはんの日
31日	金		小潮	ハロウィン

()は毎月ある記念日

10 月 神無月



残暑が厳しい中、如何お過ごしでしょうか。7 月までは空梅雨で雨量も極端に少なかったところ、8 月から全国各地で台風や線状降水帯といった豪雨も多く見られ、洪水や土砂災害等の被害も発生しております。被害にあわれました皆様に心よりお見舞い申し上げます。また、気象庁の予測では 9 月・10 月の台風の日本への接近数は平年並みかやや多いとのことです。ハザードマップの確認や防災対策をしっかりと行ってください。

今年の 10 月は平年より気温が高く、秋の訪れを感じるまで長くなる予想です。とはいえ、暦の上では秋の深まりを指す日が続きます。10 月 8 日の「寒露」は、二十四節気の一つで、空気が澄んで秋が深まる晩夏から初秋にかけて野に咲く草花に冷たい露が宿り、朝晩の冷え込みが厳しくなる時期を指します。また、10 月 23 日の「霜降（そうこう）」は、秋が深まり、朝晩の冷え込みがさらに厳しくなり霜が降り始める時期を意味します。この時期は紅葉が見頃を迎え、冬の訪れを告げ、本格的な冬に備える指標となりました。どちらも現代ではまだ先のイメージですが、季節の変わり目を示す意味合いは変わりません。気温の変化への備えは怠らず、風邪をひかないよう注意しましょう。

また、10 月 31 日には文化として浸透しつつあるハロウィンがあります。2024 年は行動制限等のあったコロナ禍の頃より市場規模が回復しており、今年のハロウィン商戦にも期待が高まります。本来の意味合いである収穫祭としてのハロウィンも、楽しみ方としてハロウィンには冬のイベントシーズン到来を告げる役割もあるので、より盛り上げられる演出を実施してクリスマスや年末年始へと繋げていきましょう。

10 月は、食欲の秋を代表するサンマを始め、サバ、ブリ、ハマチ、アジ、イワシ、ヨコワ、サワラ等、背の青い魚がよく獲れて、おいしい時期です。青魚には、DHA(ドコサヘキサエン酸)や EPA(エイコサペンタエン酸)が豊富に含まれていますので、脳の活力の補給に加え、コレステロールや中性脂肪が気になる方にもおすすめです。

昨今は季節の移り変わりがあっという間で、春と秋の期間が短く感じますが、秋がなくとも「飽きない商い」を心掛けて、売場作りや商品提案に力を入れていきましょう！



鮮魚取扱量指数(本場取扱2024年9月～2024年11月)

うおいち大阪本場の資料を基に作成しています。

10月の取扱量の多い順にならんでいます。

鮮魚	9月	10月	11月
養殖マダイ	100	99	100
サンマ	100	107	70
ハマチ	100	135	126
マアジ	100	177	153
カツオ	100	95	55
ゴマサバ	100	312	233
秋サケ	100	121	31
マイワシ	100	85	91
ブリ	100	270	185
マサバ	100	58	77
養殖ブリ	100	83	124
スルメイカ	100	119	80
養殖アトランサーモン	100	119	124
サゴシ	100	405	411
サワラ	100	115	130
養殖ブリ	100	135	237
タラ	100	147	226
養殖カンパチ	100	92	89
コアジ	100	79	86
アカガレイ	100	53	61
ヤリイカ	100	141	80

鮮魚	9月	10月	11月
フグ	100	2,988	488
活マダイ	100	70	37
ヨコワ	100	98	187
ハモ	100	55	25
マルアジ	100	53	29
アンコウ	100	211	320
レンコダイ	100	143	162
養殖ヒラメ	100	75	112
養殖シマアジ	100	90	84
タチウオ	100	88	57
シイラ	100	88	7
シズ	100	100	84
養殖ハマチ	100	86	93
キンメ	100	113	147
ヒラス	100	258	560
コシナガマグロ	100	67	0
メマダイ	100	191	220
天然カンパチ	100	141	103
ウチワ	100	183	304
養殖アワビ	100	94	93
ワタリガニ	100	127	30

特殊物	9月	10月	11月
マダラ白子	100	474	888
アサリ	100	127	118
カキ	100	170	702
ホタテ貝柱	100	105	121
ボイルワカメ	100	101	98
ハマグリ	100	2112	2240
サザエ	100	73	62
スケコ	100	97	100
セコガニ	100	111	28
バイガイ	100	82	68

太物	9月	10月	11月
養殖本マグロ	100	100	91
冷凍キワダ	100	129	110
本マグロ	100	258	188
冷凍メバチ	100	117	92
キハダマグロ	100	113	104
冷凍養殖本マグロ	100	104	105
冷凍インドマグロ	100	95	122
冷凍本マグロ	100	90	31
冷凍トンボマグロ	100	161	148



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 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 今年の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



販促コーナー 参加者募集



あなたも情報発信してみませんか！

メリット

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

多くの企業・行政様とコラボ中！

記事の参考例

- ✓ 今季お勧めしたい商品・新商品紹介

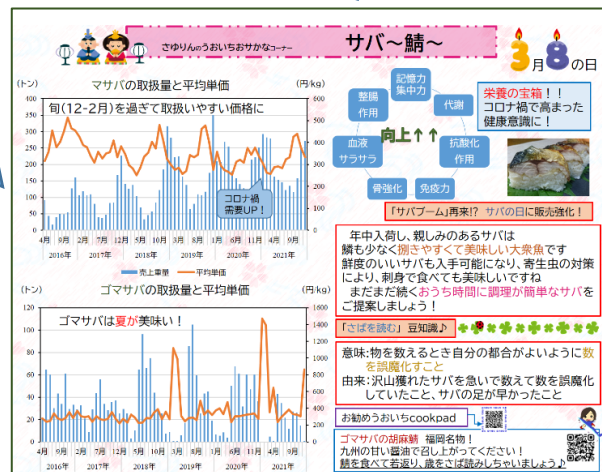
例)商品・規格・末端売価など商品の紹介のみでもOK！

- ✓ 商品と絡めたレシピ提案
- ✓ 今季の自社の方向性
- ✓ 考え方・展開事業・取り組み
- ✓ ご当地・国産国消

例)SDGs・環境・認証ラベルなど

資料イメージ

旬の魚介類紹介



グラフを用いる

豆知識

関連HP

詳細

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

情報共有の場を
広めましょう！

掲載までの流れ

担当者までご連絡下さい
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

鮭とじゃがいものアヒージョ

旬の鮭とじゃがいもで楽しむアヒージョ。「黄金の味」でコク旨に仕上がります！

●材料（2人分）

生鮭	2切れ
じゃがいも	1個
フロッコリー(下ゆで)	50g
にんにく(みじん切り)	2かけ
エバラ黄金の味	大さじ4
オリーブ油	適量(約200ml)
バゲット	適宜



●調理時間 約20分

※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
462kcal	25.3g	34.5g	17.9g	0.8g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

●作り方

- 【1】 鮭は一口大に切り、キッチンペーパーで余分な水分を拭き取り、「黄金の味」で下味をつけます。
 - 【2】 じゃがいもは一口大に切ってラップで包み、電子レンジ(500W)で約2分加熱します。
 - 【3】 スキレットに油とにんにくを入れて弱火にかけ、香りが出てきたら(1)・(2)・フロッコリーを加え、鮭に火が通るまで加熱して、出来あがりです。
- ※お好みにバゲットを添えてお召しあがりください。



ぷちッと鍋で簡単さばのみそ煮

和食の定番。甘辛い味付けでごはんがすすみます！

●材料（2人分）

さば 2切れ

長ねぎ（ぶつ切り） 1本

生姜（千切り） 小 1/2かけ

豆苗 1/2袋（約50g）

エバラぷちッと鍋濃厚みそ鍋 1個

水 200ml

砂糖 大さじ1



※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
322kcal	22.7g	19.9g	10.7g	2.5g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

●作り方

【1】さばは皮目に十字に切れ目を入れ、熱湯を回しかけます。

【2】鍋に【ぷちッと鍋】・水・砂糖・生姜を入れて火にかけ、煮立ったら【1】と長ねぎを入れて落とし蓋をし、途中煮汁をかけながら10分煮て、出来あがりです。

カゴメ株式会社 おすすめメニュー

えびとブロッコリーの トマトクリームスパゲッティ



● ● 材料 ● ● 3人分

むきえび	200g
ブロッコリー（冷凍）	200g
スパゲティ	240g
カゴメトマトピューレー	200g 1パック
生クリーム	200ml
バター	20g
粉チーズ	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々

● ● 作り方 ● ●

- ①フライパンにバターを熱し、むきえびとブロッコリーを加え、塩・こしょうを振り、炒める。
- ②むきえびの色が変わったら、トマトピューレーを加えて更に炒め、生クリームを加えて2分程煮込む。
- ③鍋に湯を沸かし、塩（分量外）を入れスパゲティを茹でる。
- ④③と②のソースをよく和え、火を止めて粉チーズを加えよく混ぜ合わせる。
ソースの粘度が高い場合は③のゆで湯を入れ調整する。
塩・こしょうで味を調え、皿に盛り付けたら出来上がり

◆週末の記念日

10/25(土)

『世界パスタデー』

1995年10月25日に、イタリア・ローマで「第1回世界パスタ会議」が開催されたことが記念日の由来です。パスタの魅力を多くの人に伝えるため、1998年に制定されました。



デコってたのしむ!

ハロウィン メニュー

ジャック・オー・ランタンとサーモンのハロウィンサラダ

材 料 (2人分)

かぼちゃ	1/4個
ベビーリーフ	1パック
ミニトマト	2個
サーモン(刺身用) 刺身用	6切れ
キューピー ティステイドレッシング 黒酢たまねぎ	適量
キューピー マヨネーズ	大さじ3

作り方(調理時間: 20分)

- ① かぼちゃはワタと種を取り、さっと洗う。
ぬれたまま乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(600W)で約6分30秒加熱する。
かぼちゃの皮をむき、中身と分け、皮で目、鼻、口、ハタを作る。
- ② ①の中身をボウルに入れ、熱いうちにフォークなどでつぶし、マヨネーズで和える。
- ③ 器に②を丸い形に盛りつけ、①のかぼちゃの皮で、ジャック・オー・ランタンの顔を作る。
まわりにベビーリーフ、半分に切ったミニトマト、サーモンをのせ、ドレッシングをかける。





デコってたのしむ!

ハロウィン メニュー

ぎょうざの皮で! ハロウィンのおばけサラダ

材 料 (2人分)

サーモン (刺身用)	80 g
リーフレタス	2 枚
かぼちゃ	50 g
ミニトマト	2 個
トレビス	1/4 枚
ぎょうざの皮	2 枚
キューピー ティステイドレッシング イタリアン	適量

作り方 (調理時間: 15分)

- ① かぼちゃはワタと種を取り、厚さ5mmのくし形切りにし、さらにひと口大に切る。ぬらしたクッキングペーパーで包んで耐熱容器にのせ、ラップをかけてレンジ(600W)で約2分加熱する。
- ② ミニトマトは4等分に切る。トレビ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。サーモンはそぎ切りにする。
- ③ ぎょうざの皮は、1枚から2個のおばけの形にはさみで切る。竹串やはさみなどで目と口の穴をあけ、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。
- ④ 器にちぎったリーフレタスを敷き、①と②を盛りつけ、ドレッシングをかけ、③をのせる。



おうちパーティを盛りあげる！

ハロウィンかぼちゃメニュー

kewpie

展開期間

10月

展開売場

エンド

精肉

日記

青果

鮮魚

定番

企画主旨

2025年のハロウィンは金曜日。

子育て中の世帯を多く含む20-30代の主婦のうち、

約3分の1がおうちハロウィンの実施意向を示しています。

そこで、食卓を盛りあげるパーティサラダメニューを提案。

子供たちとデコレーションをたのしめる、かんたんで見映え

の良いサラダメニューで野菜に親しむことができます。

御社メリット

- ハロウィンメニューの手作り訴求で関連食材の買上げ点数アップを図ります。
- たのしみながら作れるサラダメニューで子供の健康訴求を行うことができます。

お客様メリット

- 家族団らんの食卓を華やかに演出できます。
- 子供にたのしく野菜を食べさせることができます。
- 生活歳時ならではのデコレーションメニューのレパートリーが増やせます。

提案背景

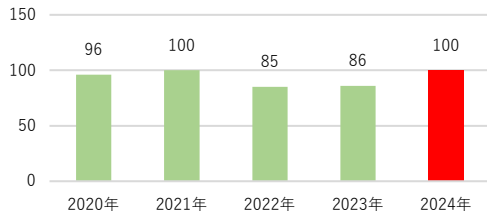
《流通チラシ展開事例》



資料：チラシタイトル100

ハロウィンチラシ企画を実施した企業数(述ベ)

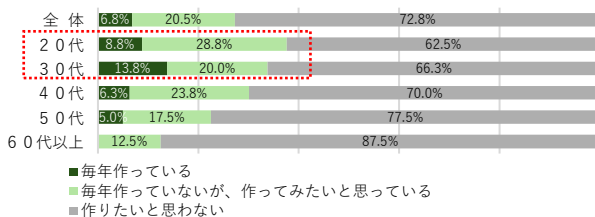
2024年は実施企業数が増加しています。



資料：チラシタイトル100

2025年ハロウィンメニュー実施意向

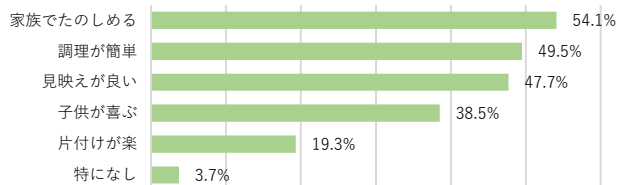
20-30代の約3分の1が実施意向を示しています。



出典：自社調査(2025年3月) n=400 20~60代主婦 単一回答

家でハロウィンパーティーをする際のメニューに求めること

家族でたのしめ、次いで調理が楽で見映えのよいメニューが求められています。



出典：自社調査(2025年3月) n=400 20~60代主婦 複数回答

提案メニュー



ジャック・オー・ランタンとサーモンのハロウィンサラダ



ぎょうざの皮で！ハロウィンのおぼけサラダ

POPイメージ



カレイの煮付け

上品な味わい



おすすめポイント

- 脂ののったカレイに上品な味付けに。
- ごぼうなどの根菜とも好相性な味付けに仕上がります！

新製品 惣菜名人 おばんざい料理つゆ

- ① かつおや昆布、椎茸などのだしを使って素材の持ち味を生かした、京風の味付けが特長
- ② 鍋調理はもちろん、スチームコンベクションや真空調理にも対応。



材料(4人分)

カレイ(切り身) … 2切れ

小松菜 … 80 g

おばんざいつゆ … 60ml

水 … 180ml

生姜、小松菜 … 適宜

作り方

- 1) カレイは水でさっと洗い、ペーパータオルなどで丁寧に水けをふき取る。
小松菜は塩を加えた熱湯で茹で、水にとって水けを絞り、長さ5cmに切る。
生姜は千切りにし、冷水にさらして針生姜を作る。
- 2) 鍋におばんざいつゆ水を合わせて煮立て、カレイを並べ入れる。落とし蓋をして煮汁が半量になるくらいまで煮詰める。
- 3) 器にカレイを盛って煮汁をかけ、1)の小松菜と針生姜を添える。
- 4) 2)に3)を加え、10～20分漬け込む。

柚子香る！さっぱり漬け丼



10月10日は
まぐろの日！



おすすめポイント

- ありそうでなかった？！ぽん酢で漬け込む海鮮丼です。
- 完熟ゆずの穏やかな酸味と爽やかな風味でさっぱり美味しい！

まろやかぽんず 400mlPET・1.8LHD

- ① 国産完熟ゆずに鶏や野菜のだしをきかせ、特製ブレンドしょうゆで仕上げた、やわらかな酸味のぽんずです。
- ② サラダや焼き魚はもちろん、漬け込みメニューにも◎。
- ③ 完熟ゆず果汁を10%増量して、おいしくリニューアル！



材料(1人分)

まぐろ(刺身用) … 90g
サーモン(刺身用) … 90g

まろやかぽんず … 大さじ1

温かいごはん … 200g
刻みのり … 適宜
青しそ(千切り) … 適宜
白いりごま … 適宜

作り方

- 1) まぐろ、サーモンを食べやすい大きさに切る。
ボウル(もしくはポリ袋等)にまぐろ、サーモン、**まろやかぽんず**を入れて軽く混ぜ、冷蔵庫で1時間ほど漬け込む。
 - 2) 器にごはんを盛り、1)をのせる。
お好みで刻みのり、青しそを添え、白いりごまをふる。
- ※ 味が足りないと感じた場合は、仕上げに**まろやかぽんず**をかけてお召し上がりください。

トマトとマグロのみそマリネ

使用商品

・ ・ ・ 賛否両論さしみ味噌 100g



10/10
マグロの日 &
トマトの日

材料（2人分）

具材	分量	調味料	分量
・ マグロ(刺身用)	1切れ	・ 賛否両論さしみ味噌	大さじ1強
・ 玉ねぎ	1/6個	・ ごま油	小さじ1
・ プチトマト	4個		
・ ごま	適量		
・ 青じそ	2枚		

【作り方】

- ① 玉ねぎは粗めのみじん切りにして耐熱皿になるべく平らに並べ、ラップをかけずに30秒加熱して冷まし置く。マグロは小さめの一口大に、プチトマトは4等分に青じそは細切りにする。
- ② ボウルに「賛否両論さしみ味噌」、玉ねぎを混ぜ合わせ、マグロとトマトを加えてあえる。
- ③ 器に盛り付けてごま油を回しかけ、ごまを振りお好みで青じそを飾る。



🕒 調理時間	15分	🔥 カロリー	88kcal
🥄 塩分	0.7g	📦 糖質	6.8g
🌿 食物繊維	0.8g		

※カロリー、塩分、食物繊維、糖質は1人分です。

カンタン酢™で

パーティーメニュー

鮭のエスカベッシュ





2度楽しめる！

お刺身付き握りずし

mizkan



サッと

あえるだけ メニュー広がる

mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

素材本来のまじりけのない味わいで、いろいろなメニューが、
手軽に本格的なおいしさに仕上がります。



サッとあえるだけ！
トマトとツナのおかずマリネ

レシピはコチラ



漬けても
おいしい！



レシピはコチラ



揚げない鮭の南蛮漬け



レシピはコチラ



ピーラー野菜のピクルス

味付けこれ1本!

カンタン南蛮



鮭のカンタン
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

魚を焼く

STEP.2

野菜を
炒める

STEP.3

「カンタン酢™」を
注いで、
じゅわっとしたら
完成



発酵食品を



キムチ鍋つゆストレート で手軽に!

調理時間は約20分!



甘酒、納豆の
2種類の発酵食品が入った鍋です

鮭と根菜の甘酒キムチ鍋

● 材料例 (4人分) ●	
生鮭 (ゆきお)	3切れ (300g)
白菜	葉2枚 (200g)
れんこん	1/2節 (50g)
大根	3cm
にんじん	1/3本
まいたけ	1パック (100g)
豆腐	1丁 (300g)
ミツカン キムチ鍋つゆストレート	1袋
甘酒	1/4カップ分
ミツカン 金のつぼろとろっ豆	2パック

● つくり方 ●

- ① 生鮭は食べやすい大きさに切る。白菜は一口大に切り、れんこん、大根はいちょう切り、にんじんは半月切りにする。まいたけは石づきを取りほぐす。豆腐は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に「キムチ鍋つゆストレート」と甘酒を入れ火にかける。沸騰したら①を入れて火を通す。
- ③ お好みでたれを混ぜた「金のつぼろとろっ豆」を加えて、サッと火を通す。

mizkan

旬素材のいわしは 美味しい煮魚をご提案

十月四日
いわしの日

いわしは6月～10月にかけてが旬で、
10月4日はいわしの日という記念日でもあります。
煮魚のたれとの関連販売で旬の美味しいいわしの煮魚
を提案しましょう。

いわしの日（毎年10月4日）

「1（イ）0（ワ）4（シ）」の語呂合わせから。
大阪府多獲性魚有効利用検討会（大阪おさかな健康食品
協議会）が提唱し1985年に制定。

いわしのメニュー出現率

- | | |
|---------------------|-------------|
| 1. 干物焼き | 24.3 |
| 2. 塩焼き・素焼き | 16.3 |
| 3. 煮魚・魚介の煮付け | 14.6 |
| 4. 照り焼き・蒲焼 | 12.4 |
| 5. 魚介フライ | 4.8 |

（※）インテージ「キッチンダイアリー」（2021年）



本醸造醤油と
煮詰め醤油を
使用した
コクのある味わい

POS.NO1
煮魚のたれ 100g N

こちらもおススメ!!



POS.NO1
味噌煮のたれ 110g N

濃厚な
合わせ味噌のコクと
かつおと昆布の旨み
国生姜使用

10月10日はまぐろの日 10月が最需要期の まぐろ丼を売り込もう



まぐろの日（毎年10月10日）

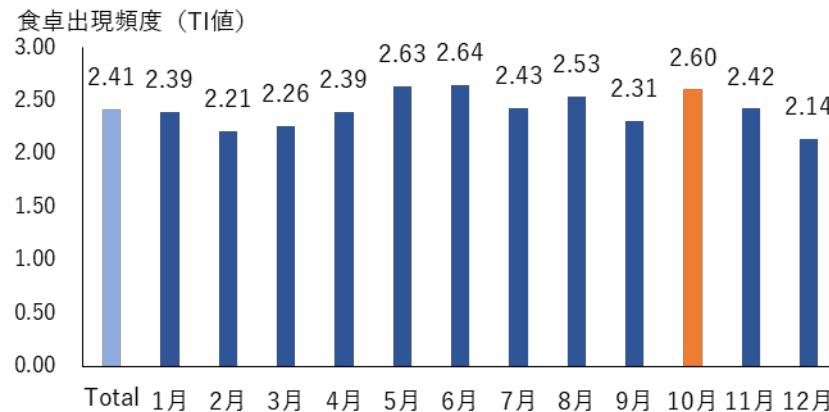
やまべのあかひと



歌人の山部赤人が聖武天皇のお供として明石地方を旅した際、鮪漁で栄えるこの地方を讃えて詠んだ歌が残っています。この歌を詠んだとされる726年10月10日にちなんで制定されました。

1年を通じて安定した人気のまぐろ丼ですが、中でも最も食卓出現頻度が高まるのが10月。また、10月10日は「まぐろの日」という記念日でもあります。この機会に訴求していきましょう。

「まぐろ丼・鉄火丼」の食卓出現頻度（TI値）



（株）インテージ「キッチンダイアリー」（2024年）



まぐろの美味しさを引き出す 煮切り製法

酒・みりん・醤油が入ったたれを煮立ててアルコールをとばす煮切り製法を採用。塩カドがとれたまろやかな味わいが素材の美味しさを引き出します。ご飯との相性も◎



たれをからめてご飯にのせるだけ 漬けこみ不要の簡単レシピ

POPあります！

秋の土用丑

10月23日
11月4日



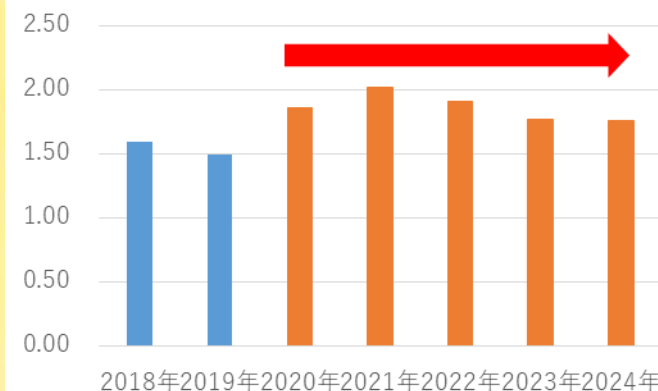


うなぎのたれミニ63 g
本みりんの
まろやかな甘さと
うなぎの旨みを
加えたコクのある味

うなぎのたれ210 g
本醸造醤油・
みりんとうなぎの
旨味を加え、
味わい深く仕上げました

新米の季節・食欲の秋、うなぎ・うなぎ重が
美味しく食べられる季節です。
しっかり売り込んでいきましょう。

うなぎ・うなぎ重食卓出現頻度 (TI値)



(株)イメージ「キッチンダイアリー」2024年より

コロナ禍以降10月のうなぎの
食卓出現頻度は上昇

その他にもPOPあります！



販促 B5POP



秋の土用丑 A3POP



新定番！ よこすじふえだいのフライ



材料（2人分）

切り身	6切れ程度（大サイズなら半身）
塩、こしょう	少々（なくてもよい）
小麦粉、パン粉	適量
生卵	1個（水溶き小麦粉で代用可）
揚げ油	適量
刻み野菜やトマト	適量（付け合わせに）
スダチ	あれば（レモンでも良い）

作り方

1. ヨコスジフエダイの切り身に塩、こしょうを少々ふる。
2. 小麦粉を身にまぶし、溶き卵、パン粉の順に切り身をくぐらせ、170-180℃の揚げ油でこんがり揚げる。
3. 野菜とともに皿に盛り付けて完成！

調理のポイントなど

- ・皮も味わいがあるので、皮付きでも◎
- ・身に塩、こしょうをすれば冷めても◎
- ・定番のタルタルソースやウスターソースも美味しいですが、醤油をかけ、スダチを絞って食べるのが超オススメです！

豆知識

- ・徳島県南部海部郡では、近縁のクロホシフエダイと合わせて「めたれ」、「めたる」、「たるみ」と呼ばれます。
- ・頭を上にして見るので、本当は“たてすじ”です。
- ・おなかの中の脂は鮮やかなオレンジ色で、煮付けに入れるとコクが出て美味しい！

☆最近よく見るようになった魚 ヨコスジフエダイ

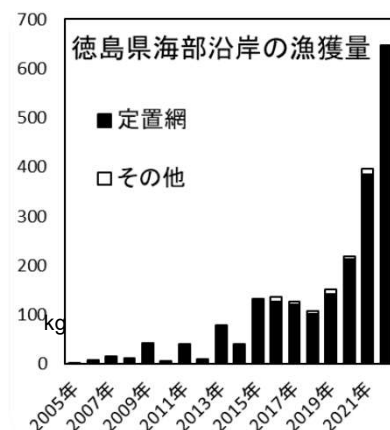
徳島県では、県南部海部郡を中心に県下全域で近年漁獲量が増えている魚にヨコスジフエダイがいます。

周年水揚げされますが、中でも春と秋に多く漁獲され、本県ではこれから多く水揚げされる時期となります。

まだ認知度が低い魚の1種ですが、タイに似た淡泊で味わいのあるきれいな白身で、刺身や塩焼きをはじめ、どんな料理にも合う万能選手です。中でもフライはふんわりとした上品な食感に仕上がり、オススメです！



ヨコスジフエダイはフエダイ科に属します。



とくしま海部
水産物品質確立協議会



★ 鮮 魚 ★

★秋サケ・筋子★

現在のところ、水揚げも少なく相場も急騰しております。9 月に入り順次、地域ごとに定置網漁が解禁となりますが、半ばには全ての定置網が入り、本格的な入荷が始まります。本州の青森、岩手、宮城からの水揚げは今年も期待が薄そうです。北海道も来遊予想では前年比 35.5%減の約 1141 万尾となっている事から、不透明な状況となっており、現状では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。筋子のお荷も例年並より少なく、相場も昨年より強含みで推移する見込みです。

[10 月予想相場]秋サケ

種 類	規 格	予想相場(円/kg)
オス ラウンド	5.0～2.5kg/尾	2,500～2,200
メス ラウンド	5.0～2.7kg/尾	2,200～2,000
フィーレ	5.0kg 5～8 枚	3,000～2,500
筋子	9,000～8,000	
白子	600～ 500	

★天然ツバス・ハマチ★

現在のところ、ハマチのお荷量は比較的安定しています。10 月も引き続き、全国的に安定した水揚げが見込まれます。ツバスは石川、岩手方面から、ハマチは長崎、福岡、愛媛、石川、三陸(宮城、岩手)方面から順調な入荷が見込まれます。お荷量は昨年並を見込んでいますが、相場は冷凍の引き合いから昨年並で推移すると思われます。これから脂がのり始めていく時期になります。

[10 月予想相場]

種 類	規 格	予想相場(円/kg)
ツバス	1.5～0.8 kg	500～250
ハマチ	4.0～2.0 kg	500～250

★天然ブリ★

現在のところ北海道の水揚げは少なく、これからといったところです。10 月に入りますと千葉、鳥取、福岡、長崎など全国から入荷が始まります。お荷量も徐々に増えてきますが、近年の水温上昇の影響により、餌が少ない為か痩せた個体が多く見られ、産地によって脂のりがまちまちといった現状です。水温、気温が高い為に鮮度重視の集荷を心掛けています。北海道の 10.0～7.0kg/尾サイズ、九州(福岡・長崎)の 8.0～5.0kg/尾サイズが先に仕上がってくるのではないかと予想されます。水揚げは昨年並の少なめと予想される為、お荷も少なく、相場は経費高騰もあって昨年同様の高めで推移すると思われます。11 月に入りますと冬のブリへと身質も変わって、脂のりも良く本格的なシーズンが始まります。

[10 月予想相場]天然ブリ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
北海道(定置網)	10.0kgUP/尾	1,500～1,200
	9.0～8.0kg/尾	1,000～700
千葉(巻網)	6.0～5.0 kg/尾	700～400
鳥取(巻網)	6.0～5.0 kg/尾	500～300
長崎・福岡(巻網)	6.0～5.0kg/尾	500～300

★赤カマス★

現在のところ、九州(熊本、長崎)方面中心に、昨年よりやや少なめの水揚げとなっています。小型サイズ 3.0kg17～19 入(200g 以下)主体のお荷で、相場は 1,300～1,200 円/kgと昨年より強含みで推移しています。10 月に入りますと、長崎を中心に九州(熊本、大分)、四国(愛媛、高知)、静岡、福井からの入荷が見込まれます。お荷量は昨年よりやや少なめを見込んでいますが、相場は昨年並で推移すると思われます。サイズも徐々に大きくなってきて、秋に向けて脂の乗った肥えた良品がお荷し始めます。

[10 月予想相場]赤カマス

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
九州(長崎・熊本・大分) 四国(愛媛・高知)他	250～200g/尾	3,000～1,000
	200～100g/尾	1,500～ 500

★カツオ★

現在のところ、三陸(宮城、岩手)方面から 4.0～3.0～2.0 kg/尾の各サイズが入荷しています。他に高知、鹿児島方面からも入荷が見られます。10 月に入っても、引き続き三陸方面中心の入荷となります。最盛期に向かっておりますが、水揚量は昨年より少なめになると思われます。脂の乗りも 9 月の時点で良好で、今後に期待が高まります。入荷量は昨年よりやや少なめの予想で、相場は経費の高騰や、小型サイズの加工用の引き合いも強い影響で、昨年並の強含みで推移するものと思われます。秋の深まりと共に(9～10 月)魚が仕上がり、戻りカツオのシーズンとなってきますが、漁の終了も早くなってきており、10 月末には水揚げが減少してくるでしょう。

[10 月予想相場]カツオ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
三陸(宮城・岩手)	4.0～3.0kg/尾	1,500～1,000
	2.5～2.0kg/尾	1,000～700

★タチウオ★

現在のところ、宮城方面からの入荷が中心となり、熊本や他産地の水揚げは非常に少ない状態が続いています。九州方面は、水温が高い影響か、腹が弱いものが混ざります。東北方面は、魚体に脂が乗っており、東京の引き合いも強く、相場は強含みで推移しています。10 月に入りましてもこの状況は続くと思われますが、徳島、和歌山、兵庫の近海の釣物が始まりますので期待したいところです。入荷量は年々少なくなっており、昨年より少なく、相場も昨年よりさらに強含みで推移すると思われます。

[10 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

★アンコウ★

盆明けから各地で底曳網漁が解禁となり、山口(下関)、島根(浜田)方面を中心に入荷が始まりました。水揚げもまとまらず、気温が高い事から状況は読みづらいですが、まだ肝も小さい事から、相場は 700～400 円/kgで推移する見込みです。9 月以降は水揚げも増え、北海道、福井、兵庫他も始まり昨年並の入荷が見込まれます。年々、気温が高めで推移する時期が長くなっている為、今年も浜値先行で進んでいく傾向になると思われます。10 月に入りますと鍋物需要も高まり、相場も高くなる見込みです。例年通り 11 月、12 月には入荷が本格化するでしょう。韓国産については、11 月末～12 月初旬にかけて入荷が本格化する見込みです。中心サイズは 3.0～1.0kgで、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

[10 月予想相場] アンコウ

産地	サイズ	予想相場(円/kg)	
宮城・福井 (腹持ち)	3.0～1.0kg/尾	1,500～300 (10 月上旬)	2,500～200 (10 月下旬)
島根・山口 (腹抜き)	3.0～1.0kg/尾	2,000～500	
韓国	3.0～1.0kg/尾	1,300～300	

★タラ★

北海道(函館、羅臼、網走)、宮城(石巻)方面は大型サイズ中心、青森、岩手は小型サイズ中心(卵・白子無し)で、鳥取、島根の山陰方面は大小両方のサイズの入荷が見込まれます。日本海方面の底曳網漁は既にスタートしており、10 月に入りますと北海道・東北方面の刺網漁、底曳網漁が解禁となり入荷量は増加してきます。現在のところフィーレ製品への引き合いが強く浜値は強含みで推移しており、まだラウンドでの入荷は始まっておりません。入荷量、相場共に昨年並で推移する見込みです。これから水温が下がっていくにつれ身質が良くなり、鍋用商材などへの需要が高まってきます。白子は 9 月下旬から成熟して仕上がってきます。北海道の釣物の活〆は鮮度も良く最盛期には白子も多く、業務筋を中心に高い評価を得ています。

[10 月予想相場]タラ

種 類		規 格	予想相場(円/kg)
釣物	オス	4.0～3.0kg/尾	2,500～1,000
	メス	4.0～3.0kg/尾	1,000～500
	オスメス込	2.5～2.0kg/尾	700～400
網物	オス	4.0～3.0kg/尾	2,000～500
	メス	4.0～3.0kg/尾	1,000～500
	オスメス込	2.5～2.0kg/尾	700～400

★タラフィーレ★

現在のところ、北海道主体の入荷となっておりますが、底曳網漁が休漁期間の為、釣物、刺網物主体の端境期にあたり、小型サイズ中心で(スキンレスフィーレ)3.0kg4～8 入 2,000～1,800 円/kgと強含みで推移しています。解凍製品は、アラスカ、ロシアもありますが、原料価格が高く北海道主体になる予測です。9 月から主力の底曳網漁も解禁し 10 月に入りますと漁獲も増え、岩手、宮城他からの入荷も見込まれます。加工原料相場の底支えもあり、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。客先によっては、フィーレでの出荷も増えてきています。

[10 月予想相場]タラフィーレ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
北海道・岩手・宮城他	5.0 kg 4～8 入	1,500～1,000

[10 月予想相場] スキンレスタラフィーレ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
北海道他	3.0 kg 4～8 入	1,500～900
	3.0 kg 10～15 入	1,300～900

★サワラ・サゴシ★

現在のところ、九州(福岡、大分)、日本海(島根、鳥取、京都、福井、石川、富山、新潟)、大阪、三陸(宮城)の各地で例年並の順調な水揚げがあります。サイズも例年並で、5.0～4.0kg2 入 1,300～1,200 円/kg、5.0kg3 入

1,200～1,100 円/kgで推移しています。10 月に入りましても引き続き各地から順調な入荷が見込まれ、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。韓国物は、中国の鮮魚での引き合いも強い事や、国内の水揚げが順調な事から、入荷はあっても不定期にとどまると考えられます。秋に向かい脂がのり始め、徐々に仕上がってきます。

[10 月予想相場]サワラ・サゴシ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
国内各地	3.0～2.0kg/尾	1,900～800
	2.0～1.5kg/尾	1,400～800
	1.0kg 以下/尾	1,200～400
	500～300g/尾	700～400

★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)からの入荷が見込まれますが、相場が合わず見送られている産地も多いです。為替の影響を受けつつも一定の需要があるノルウェーの入荷が増しております。チリはフィーレでの入荷が主体ですが、相場はほぼノルウェーと変わりません。チリはスポットが安いですが契約値段は高く、ノルウェーは契約・スポット値段も安い状況です。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、入荷量は先月並かやや多めで相場はやや弱含みで推移すると思われます。

[10 月予想相場]養殖アトランティックサーモン

産 地	種 類	規 格	予想相場(円/kg)
ノルウェー	SD	6.0～5.0kg/尾	1,800～1,700
		5.0～4.0kg/尾	1,700～1,600
	フィーレ	6.0kg 4 枚入	国内加工:3,000～2,900 海外加工:2,500
オーストラリア (タスマニア)	SD	6.0～5.0 kg/尾	2,100～2,000
		5.0～4.0 kg/尾	2,100～2,000
チリ	フィーレ	13.5 kg 9 枚入	2,800～2,700

★シズ★

現在のところ、岡山、兵庫、和歌山方面の底曳網物中心で例年より小型の 2.0kg25 入前後の入荷が主体となっています。水揚げは徐々に増えてきていますが、昨年と同じで推移しています。10 月に入りますと徐々にサイズも大きくなり、水揚げも増えてくると思われます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

[10 月予想相場]イボダイ(シズ)

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
瀬戸内(岡山・ 兵庫・ 和歌山)他	300～200g/尾	2,200～1,600
	180～150g/尾	1,500～1,200
	120～100g/尾	1,000～ 500

★マナガツオ★

現在のところ香川、岡山中心の愛媛、山口、兵庫の瀬戸内中心の入荷となっています。水揚げは昨年より少なく、サイズは 1.0kg/尾サイズ中心に 2.0kgUP～600g/尾サイズまで各種あります。まさにシーズン最盛期でお召し上がり時になります。10 月に入りましても引き続き、瀬戸内主体の入荷となりますが、水揚げは徐々に減少する時期に入ります。相場は昨年並で推移すると思われます。火を通す事で身がホロホロと解ける事から、西京焼き、幽庵焼き、揚げ物等の下味を付けたものがおすすめです。

[10 月予想相場]マナガツオ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
愛媛・香川・山口・ 岡山・兵庫 (瀬戸内)	3.0～2.0 kg	3,300～2,200
	2.0～1.5 kg	2,700～2,200
	1.5～1.0 kg	2,300～2,000
	0.9～0.5 kg	2,300～1,700

★アマダイ★

現在のところ、台風や時化の影響により水揚げが安定しない時期もありましたが、長崎、山口、島根、福井、高知、徳島、和歌山、石川と各地から入荷株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2025 年 10 月号

が見込まれます。9 月以降、漁の切り替わる地域もあり、徐々にシーズンオフに入っていきます。入荷量は昨年並もしくはやや少なめを見込んでおり、相場も先月並で推移すると思われます。

[10 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	徳島・福井・ 高知	釣物 底曳網 巻網	1kgUP/尾	7,000～5,000
			800g/尾中心	5,000～3,000
			500～300g/尾	3,500～1,500
	島根・山口	釣物 底曳網	1.0kgUP/尾	10,000～5,000
			800g/尾中心	8,000～4,000
			600～500g/尾	4,500～3,000
	長崎	釣物	1.0kgUP/尾	8,000～5,000
			800g/尾中心	6,000～4,000
			600～500g/美	5,000～3,000
白アマダイ	和歌山・ 徳島・高知	釣物	1.0kgUP/尾	10,000～8,000
			800g/尾中心	8,000～5,000

★天然マダイ★

【活物】

愛媛、兵庫(淡路)、徳島他からの入荷が見込まれます。水揚げは例年通り安定しており、入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。今年は水温の高めで推移していますので、活魚での物流には注意が必要です。秋の時期の「モミジ鯛」と呼ばれ、一年でもっとも美味しい季節を迎え、脂が乗っていて、どのような料理にも向くと言われています。お刺身や焼き魚はもちろん、鯛茶漬、鯛しゃぶなどの素材を活かしたシンプルな調理法でも美味しく召し上がれます。

【〆物】

現在のところ、福岡、長崎(佐世保)の吾智網の水揚げがあり、徐々に増えてきますが、昨年に比べると少なめで推移しています。浜相場も 600 円/kgを下回る事は無く、地場消化中心の相場の為、強含みで推移しています。

【鮮魚4】

9 月に入りますと底曳網漁が始まり水揚げが安定すれば、入荷も増えてくると思われます。相場も落ち着いてくるとは思われますが、加工商材（年末の焼鯛需要）との兼ね合いもあり、昨年より強含みで推移する見込みです。瀬戸内（香川、岡山、兵庫）の中層曳網（鯛曳き）物は、今年はずっと水揚げが続いていますが、昨年よりはやや少なめで推移しています。10 月に入りますと水揚げは落ち着き、例年並の入荷を見込んでおり、相場も先月並の保合いで推移すると思われます。他に宮城の底曳網物の入荷も見込まれます。産卵を終え、痩せていた魚体もやや回復し、品質が向上する時期となります。

[10 月予想相場]天然マダイ			
種 類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
活 物	愛媛・徳島 兵庫(淡路)	3.0～2.5kg/尾	4,500～ 500
		2.5～1.5kg/尾	4,500～ 500
		1.0～0.8kg/尾	3,500～ 500
〆 物	岡山・香川・兵庫 (中層曳網)	4.0～3.0kg 2～4 入	1,000～ 600
		3.0kg 4～6 入	800～ 600
	香川・宮城	1.0kg/尾 UP	1,000～ 500
	長崎・福岡・山口 (網物)	5.0kg 4 入	5,000～3,500 円/ケース
		5.0kg 5～8 入	5,000～3,500 円/ケース

★養殖カンパチ★

鹿児島、宮崎、香川、高知方面から入荷が見込まれます。中心サイズは現在、3.2kg/尾前後中心となっていますが、高水温の影響から成育が遅れており、10 月に入ってもあまり変わらないでしょう。入荷量は、夏場の需要期を過ぎて徐々に減少していきます。在池量は少なく、相場は 2,500～2,200 円/kgと、先月と保合いか若干の強含みで推移すると思われます。

★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。サイズは昨年より少し小さめで 3.5-3.0 kg/尾中心です。在池量は少ないことから、相場は昨年より強含みを維持し、kg2,000～1,800 円で推移すると思われます。

★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、成育は遅れていることから、相場についても更に強含み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。

[10 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・ 香川・愛媛	3.0～4.0kg/尾	1,900～1,800
フィーレ		4.0kg 4 枚入	3,000～2,800
		6.0kg 6 枚入	2,900～2,700

★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。各サイズ取り揃えて集荷しており、1.6kg/尾サイズ中心で推移しています。全体の在池量は潤沢に推移していることから、入荷量は昨年並を見込んでおりますが、諸経費全般の高騰もあり、相場は昨年並の底堅い相場で推移すると思われます。10 月、問題なく成長すれば新物が各産地で始まりますが、高水温の影響により成育不良気味なことから、出荷が遅れる可能性も危惧されます。台風一過で水温が下がる事を期待します。赤潮に関しても、現在のところ見られませんが今後の情報に注意が必要です。

[10 月予想相場]養殖マダイ	
規 格	予想相場(円/kg)
1.8kgUP/尾	1,400～1,150
1.7～1.5kg/尾	1,400～1,150
1.4～1.2kg/尾	1,400～1,150
1.1～0.8kg/尾	1,400～1,150

★ハギ類★

【活物】
瀬戸内（兵庫、徳島）方面からの入荷が主体となり、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。天然物は、定置網、底曳網物の入荷が徐々

に始まっていますが、気温が下がって需要の高まりと共に漁獲量が増えてくるのを期待します。現状では海水温の高さから漁模様はずれ込む可能性も懸念されます。晩秋から冬にかけて身が締まりおいしい時期になります。

【×物】

ウマヅラハギは山陰(山口・島根、鳥取)、富山、石川方面から入荷があり相場は昨年より強含みの見込みです。ウスバハギは三重を主体に鹿児島、山口、高知他、各地から水揚げがありこちらも相場は昨年より強含みになりそうです。カワハギは京都、和歌山方面主体で入荷が見込まれます。九州での水揚げもありますが、地場での供給が主で入荷はあまり見込まれません。全体的に入荷量は10月に向かって増えてきます。それに伴い夏場弱かった需要も秋の深まりとともに煮付け・鍋物と高まってきます。中国の輸入停止が継続し、影響がどう出てくるのか今後の動向に注意が必要です。

【ムキハギ】

現状のところ入荷はありませんが、原料の水揚げが増えてくると富山・青森方面などから入荷が見込まれます。オーダー生産のような傾向になりつつあり、生鮮(原料)の相場が強ければ入荷量は減少すると思われます。相場は昨年並の強含みを見込んでいます。

[10月予想相場]ウマヅラハギ・カワハギ・ウスバハギ

種 類		産 地	規 格	予想相場(円/kg)
活物	天然ウマヅラハギ	兵庫・徳島他	800～300g/尾	1,500～ 500
	養殖カワハギ	愛媛・香川・大分	1.0～0.2kg/尾	6,000～1,000
	養殖ウマヅラハギ	愛媛・香川・大分	800～200g/尾	3,500～1,000
×物	ウマヅラハギ	長崎・山口・山陰・富山他	500～300g/尾	1,200～ 500
	カワハギ	京都、和歌山他	300～200g/尾 180～150g/尾	1,600～ 500 1,700～ 400
	ウスバハギ	各地	1.2～0.7kg/尾	1,800～ 500

★養殖トラフグ★

国内物は、九州(長崎、熊本、大分他)からの入荷が中心となります。在池

量は高水温の影響で稚魚導入が少なかった事から、赤潮の影響で斃死があった昨年並もしくはやや多めにとどまっています。入荷量は昨年並を見込んでおり、飼料、電気代等の経費の高騰により生産原価が上がっており、相場も昨年並で推移すると思われます。中国産の生産量は昨年並で推移すると思われ、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、国産との価格差が詰まっ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。

[10月予想相場]養殖トラフグ

産地	規格	予想相場(円/kg)
国産	1.0kg/尾中心	3,800～2,000
	800g/尾中心	3,300～2,000
中国産	1.0kg/尾中心	3,600～2,000

★養殖ヒラメ★

長崎、大分他からの入荷となります。在池量は引き続き端境期が続く為、中心サイズは 800～600g/尾と小さめになります。新物が出てくるのは高水温の影響を受けて11月以降にずれ込むでしょう。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。輸入物は韓国から入荷となりますが、在池量はこちらも昨年並で中心サイズは 1.5kg～600g/尾で推移すると思われます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。韓国の旧盆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。

[10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	2,800～1,000
800g/尾中心	2,500～1,000
600g/尾中心	2,500～ 800
500g/尾中心	2,500～ 800

★アワビ★

長崎、福岡、山口、愛媛方面から中心に入荷が見込まれますが、10 月は産卵期のため、三陸（岩手・宮城）、徳島などで禁漁に入るところが増えて、毎年、全国的にアワビの水揚げが少なくなる時期です。11 月に入りますと三陸（岩手・宮城）方面から順に解禁されていきます。入荷量は海水温上昇の影響もあって昨年同様少なく、相場も昨年並で推移すると思われます。韓国の養殖物は在池量が潤沢で、旧盆の需要も 10 月には落ち着くことから順調な入荷が見込まれ相場も昨年より弱含み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ますので販売よろしくお願い致します。

[10 月予想相場]アワビ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
国内物	300gUP/個	30,000～18,000
	300～200g/個	23,000～15,000
	200～100g/個	16,000～ 8,000
韓国(養殖)	100gUP/個	6,500～ 3,500
	100g 以下/個	4,500～ 2,500

★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、昨年より入荷量が減少しています。相場は昨年より小さいサイズは弱含みで 500g の大きいサイズは入荷量も少ないですが相場は昨年並で推移すると思われます。

【毛ガニ】

北海道主体の入荷となり、昨年より入荷量は増え水揚げ状況が安定しています。相場は昨年並で見込んでいますが、特に大型サイズの引き合いが強くなると考えられます。300g の小さいサイズが多く、1kg-800g 前後の大きいサイズが少ない状況です。

[10 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～ 2,500
オオズワイガニ	北海道	0.5kg-0.2kg/尾サイズ	3,500～ 700
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

★ハマグリ★

輸入物は中国物（天然・養殖）中心の入荷ですが、現在のところ、夏場の高気温から品質は安定せず、水揚げは例年並ながら入荷に至っておりません。状況を見て入荷が始まるのは 9 月末頃からでしょう。国内物も高水温により千葉は不安定な入荷で推移し、三重も大・大、大の大型サイズの活け込みものが入荷しています。相場も日々、変動が激しい状況となっています。10 月に入りますと、水温の低下に伴い、千葉方面も安定し、小型サイズの入荷も見込まれます。入荷量は国産、中国産共に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。

[10 月予想相場]ハマグリ

産 地	中心サイズ	予想相場(円/kg)
中国 (養殖・天然)	大(100～80g)	1,600 中心
	中(80～60g)	1,400 中心
	小(30～20g)	1,200 中心
千葉・三重他(天然)	100～30g	3,200～2,500

★ホタテ★

【生玉(ホタテ貝柱)】

高水温による斃死の影響で北海道・宮城県をはじめ各地の生産量は減少傾向にあります。宮城県は盆前で今季の水揚げを終了した浜もあり北海道からの入荷が主体で全体として入荷数量は減少する見込みです。輸出向けの引き合いが強く浜値は輸出相場に牽引される形で強含みとなっています。

【殻付ホタテ】

宮城県 の 貝 毒 による出荷規制は解除されましたが元々の数量が少なく宮城県からの入荷は早期に終了する見込みです。北海道・宮城県からの入荷が主体となり水揚げが減っており輸出の引き合いが強いことから数量減、相場は強含みになるものと予想されます。

[10 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・宮城	12～15 入 500g	8,000～6,000
		16～18 入 500g	
		18～20 入 500g	7,000～6,000
		21～25 入 500g	6,000～5,600
		26～30 入 500g	5,000～4,000
殻付き	北海道	7～8 枚/kg	1,500～1,200

★タラ白子★

現在のところ、例年より 2 週間早く北海道(根室)から入荷が始まりました。相場は 3,500～700 円/kgで推移しています。品質はまだまだこれからで、9 月中旬頃から水温が下がるにつれ、赤みは薄れ成熟して乳白色になり、徐々に仕上がってくると思われます。海水温が高い事もあり、成熟は徐々に遅れ気味になってきています。10 月に入りますと北海道(稚内、礼文、羅臼、釧路、小樽、根室)からの入荷が中心で、他、鳥取方面からも漁次第では、少量ではありますが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。10 月中旬以降、シーズンに入り、入荷量も増えてきますが、同時に需要も高まってきます。相場は品質、入荷量(天候)によって大きく変わりますのでご注意ください。

[10 月 予想相場]タラ白子

産 地	予想相場(円/kg)
北海道	5,000～ 800

★カキ★

カキ種の天然採苗は、広島、宮城共に計画通りの数量を確保したようです。9 月は国産の入荷がほぼ無い時期となります。韓国産は 9 月 15 日からの入荷を予定しており、2,800 円/kg中心スタートの相場を見込んでいます。10 月に入りますと広島中心の、岡山、兵庫、三重(鳥羽)、宮城方面からの入荷が中心となります。現在のところ、高水温の影響で各地共、成育状況は悪く、スタートは昨年より少なめの水揚げを見込んでいます。(広島 10 月 21 日開始 昨年 1 日、岡山 11 月開始、宮城、三重未定)相場は、輸送コスト・資材費等の値上がりから引き続き、昨年並もしくはやや強含みを見込んでいます。カキは、「海のミルク」と呼ばれビタミン、ミネラルの各種栄養成分をバランス良く含んでいます。

[10 月 予想相場] カキ(むき身)

産 地	規 格		予想相場(円/kg)
広島	加熱用	パック	2,000～1,600
三重	生食・加熱用	5 kg箱	18,000～15,000 円/ケース
宮城		150gチューブ	2,000～1,400
宮城	殻付(生食可)	100～80g/個	90 円/個中心

★赤エビ(甘エビ)★

7 月～8 月は日本海の底曳網漁が休漁期間となるため一旦減少しますが 9 月には解禁になるため、入荷量は増えていきます。9 月以降は兵庫、福井方面からの入荷も見込まれます。昨年同様、輸出向けの引き合いで中サイズ以下は冷凍される事が多い為、大サイズ(20～40g/尾)中心に入荷量する見込みです。水揚げが減少傾向にある事や台風シーズンを見込んで入荷量も昨年並で推移すると思われます。相場は関東方面の引き合いが強い事もあり、各サイズ 6,000～1,500 円/kgで昨年より少し高値を見込みそうです。

★スルメイカ★

現在のところ、福井、石川(金沢)の水揚げもありますが、青森、岩手方面が主体です。例年より水揚げも多く、サイズは 25～30 入中心となっており、大阪は 30 入中心の荷動きとなっています。例年だと 10 月は、新潟、秋田、山形方面の日本海側の入荷がありますが今年の水揚げは期待薄そうです。青森、岩手方面を中心に一部、北海道、日本海側(石川、新潟、秋田、山形)方面からも入荷が見込まれます。漁場によってサイズのばらつきはありますが、入荷の主体は 20～25 入になってくる見込みです。宮城方面のトロール漁が解禁し、バラ(水氷ボックス)での入荷も始まる見込みです。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

[10 月予想相場]スルメイカ

種 類	規 格	予想相場(円/ケース)
釣物	5.0～4.5kg 20 入	8,000～6,000
	4.5～4.0kg 25 入	7,000～5,500
	4.0～3.0kg 30 入	7,000～4,500
トロール	4.0kg 水氷ボックス	3,600～2,800

★ケンサキイカ★

現在のところ、長崎(壱岐・対馬)、山口(特牛)方面からの入荷が中心となります。水揚げは例年通りあり、相変わらず小型の 3 立、3 半サイズが中心です。10 月は盛漁期を過ぎて徐々に漁が減少する時期になります。引き続き長崎(壱岐、対馬)山口(下関、特牛)からの入荷が中心となります。8 月はある程度安定した水揚げがありましたが、冷凍相場が高く相場が下がらないと予測されます。

[10 月予想相場]ケンサキイカ

規格(約 4.0kg 入)	予想相場(円/ケース)
2 立(8～14 入)	28,000～12,000
2 半(18～22 入)	20,000～10,000
3 立(24～28 入)	15,000～ 9,000

★カレイ類★

【水ガレイ】

宮城、福島、福井、山陰(鳥取、島根)からの入荷が中心となります。9 月に入り、各地、底曳網漁が始まりました。宮城、福島、福井方面は、水揚げ次第ですが入荷量は昨年並み、相場は昨年より強含みで推移すると思われます。一方、山陰(鳥取、島根)方面は地元、加工需要が強い上に水揚げが少ない見込みで、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【赤ガレイ】

9 月に漁が解禁される予定で、去年同様、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、サイズは全体に大きめを期待したいところです。入荷量も昨年並と思われ、相場は量販店向けのサイズがやや強含み傾向にありますがほぼ、昨年並で推移すると思われます。

[10 月予想相場]カレイ類

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	3,300～2,000
		3.0kg 7～ 10 入	3,300～2,000
		3.0kg 11～13 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
赤ガレイ	日本海各地	7.0～4.5kg 9～12 入	7,500～5,500
		7.0～4.5kg 15 入	7,000～5,500
		7.0～4.5kg 20 入	7,500～5,500
	福井(越前)	6.0～4.5kg 9～12 入	4,500～3,500
		6.0～4.5kg 15 入	5,000～4,500
		6.0～4.5kg 20 入	5,000～4,500

★サンマ★

8 月 10 日に全船出漁し、盆明けより好調な水揚げが続いています。昨年より漁場が近い為、入船もほぼ毎日あり、鮮度、脂乗りも良好です。組成は 150g/尾以上が 30%、150～100g/尾が 40%となっており、良型が中心にな

【鮮魚9】

ります。現在の相場は 150g/尾サイズ 1,150～1,000 円/kg、150～130g/尾サイズ 1,000～700 円/kgで推移しています。10 月もこのまま漁は継続し、サイズ感や相場も現状を維持する見込みです。

★サバ★

【マサバ】

現在のところ、定置物は富山(400g/尾中心)や宮城(800～500g/尾)が、巻網物は九州(長崎、佐賀)、三重の 800g/尾～餌サイズで、不安定ながら水揚げが続いています。鮮度は良好ですが全体に脂は薄い傾向にあります。10 月に入りましても引き続き水揚げは不安定ながらも続くと思われます。三陸(岩手、宮城)方面の定置物が見込み薄ですれ込む公算が強く、全体の水揚げ・入荷量共に昨年より少なめで推移するものと思われます。ノルウェーの冷凍相場の影響もあり、相場は強含みで推移すると思われ、諸経費の高騰の影響もあり、底値がしっかりしてくるでしょう。

【ゴマサバ】

現在のところ巻網物で鹿児島、静岡の 800-600g/尾サイズの水揚げが、不安定ながらも入荷の中心となっています。脂は今になって乗ってきました。少し見えていた高知、三重方面に関しては続かず、見込み薄のようです。10 月に入りましても引き続き鹿児島、静岡からの巻網物が入荷が中心となります。水揚げが不安定のため入荷量は昨年より少ないと思われ、相場は諸経費の高騰の影響もあり強含みで推移する見込みです。

[10 月予想相場]サバ

種 類	産 地	漁法	規 格	予想相場(円/ケース)
マサバ	九州・三重	巻網	5.0kg 8 入	3,000～1,600
			5.0kg 10 入	2,200～1,600
	宮城・富山	定置	4.8kg 8 入	2,500～1,600
			4.8kg 10 入	2,200～1,600
ゴマサバ	鹿児島・静岡	巻網	4.8kg 8 入	2,000～1,500
			4.8kg 10 入	2,000～1,500

★アジ★

【平アジ】

(巻網物)現在のところ、九州(長崎、佐賀、福岡)方面の小型巻網物中心の 400～300g/尾サイズ、大型巻網物は 280～220g/尾サイズの水揚げが不安定ながら続いております。10 月に入りましても九州(長崎、佐賀)の大型巻網物、小型巻網物が入荷は続く見込みですが、今より小型サイズ中心となりつつ水揚げは減少し、昨年並の推移になると思われます。入荷量は昨年よりやや少なめで相場は昨年並を見込んでいます。山陰(境港)は小型サイズのため加工用となり入荷がない見込みです。

(定置物)富山の 500～400g/尾サイズの大型中心で推移しています。水揚げは不安定ですが、他産地の定置物が少ないことから、入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も昨年並の高値安定で推移すると思われます。これからの水温低下に伴う水揚げに期待です。

【丸アジ】

福岡、山口方面の小型巻網物が 300～200g/尾サイズで脂は薄いですが順調な水揚げが続いています。10 月に入りましても、引き続き、福岡、山口方面の小型巻網物が入荷が中心となります。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【小アジ】

現在のところかなり水揚げが少ない状況が依然続いております。例年では静岡(沼津、伊東)方面で 80-60g/尾前後のサイズの水揚げが少しずつ出始める時期になりますが、厳しい状況が続いております。水揚げ状況も期待するのと例年並みの相場 2.0kg1,000-800 円/ケース中心で推移してほしいと期待したいです。

【豆アジ】

高知、三重方面を中心に、水揚げは増え始めました。関東の引き合いも強く 2.0kg40～20g/尾サイズ 800～600 円/ケースで推移しています。10 月に入りましても引き続き、高知、三重からの入荷が見込まれ、入荷量は昨年並、相場は諸経費の高騰から昨年よりやや強含みで推移すると思われます。

[10 月予想相場]アジ

種類	産地		規格	予想相場(円/kg)
平アジ	長崎・佐賀	巻網	400～300g/尾	1,300～ 500
			300～250g/尾	900～ 400
	京都・富山	定置物	500～400g/尾	2,400～ 800
丸アジ	福岡・山口	小型巻網	250～200g/尾	500～ 300
小アジ	静岡・石川・富山		2.0kg80～60g/尾	900～700 円/ケース
豆アジ	高知・三重		2.0kg40～20g/尾	800～600 円/ケース

★イワシ★

現在のところ、九州（長崎）より、大中羽 5.0kg 水氷（80～90g/尾サイズ）の入荷が安定しており、1,800～1,500 円/ケースで推移しています。100gUP/尾サイズ大羽は北海道方面で見られますが、餌喰いで腹が弱く、入荷はほとんど見込めない状況が続いています。中小羽は千葉主体の愛知の水揚げですが不安定で、3.0kg（40～30g/尾サイズ）1,200～900 円/ケースと強含みで推移しています。宮城方面も水揚げは見られますがまだ小型な事から鮮魚出荷はこれからで今後に期待したいところです。10 月に入りましても大中羽は九州中心、中小羽は千葉・愛知に鳥取が加わってくる見込みで中心は千葉、鳥取になると思われます。総じて入荷量は昨年並と思われ、相場は先月と保合いで推移すると思われます。

[10 月予想相場]イワシ

種 類	規 格	予想相場(円/ケース)
大中羽	5.0 kg（80g/尾前後）水氷	1,800～1,500
中小羽	3.0kg（60～50g/尾）	1,200～1,000
大羽	4.0k（100g/尾）	3,000～2,000

★ヨコワ★

現在のところ、九州（長崎、福岡）方面の釣物、巻網物は水揚げがかなり少なめになっています。島根、新潟、秋田、岩手、青森方面の水揚げは多くはありませんが続いています。サイズが各産地共、バラバラで 20.0kg/尾近

いものから 1.0kg/尾の小型サイズ迄、様々です。9 月同様に定置網物が主体になっており、釣物の入荷は少量です。身質はどの産地もまだ脂は薄く、きれいな赤身中心となっています。10 月に入りますと現在、水揚げのある産地の漁獲が増えてくる事を期待しています。主力となる九州（長崎、福岡）の巻網漁、釣物も今年は不漁であり、単価が高く量販販売に影響がありそうです。各地共、成長と共に脂も乗ってくると思われます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

[10 月予想相場]ヨコワ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
青森・ 九州（長崎・福岡）	10.0～6.0 kg	2,500～1,000
	4.0～3.0 kg	1,800～ 700
	2.5～2.0 kg	1,500～ 500

★マグロ★

【生鮮物】

○脂物

生鮮の脂物の入荷は国産養殖本マグロ中心となり、鹿児島、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(70～50kg/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、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、多くはなく昨年並の入荷を見込んでいます。輸入物はカナダ、アメリカ(北米東海岸)からの入荷が昨年並に見込まれます。

○赤身

生鮮のキハダ(メバチの水揚げは少ない 関東需要、地元(宮城)需要)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。気温が下がると共に品質は回復に向かいます。入荷量は例年並を見込んでおり、相場も昨年並を見込んでいます。輸入物の入荷は水揚げがありますが、身質や為替の問題から少量にとどまるとわれ、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。水揚げは例年並みですが、産地在庫が品薄状態です。入荷量は生鮮の入荷量に合わせて集荷したいところですが、引き合いも強く、相場も先月より強含み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、新物も順調ですが相場も高く需要供給があり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、相場は先月より強含み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。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、製品価格も上がってきています。入荷量は昨年並を見込んでいますが相場は総じて先月よりかなり強含み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
シトカサウト	巻網	81,246	13,300	11.0%	1,430	36,720	6,300	11.0%	693
コティアック	巻網・刺網	8,650	600	10.0%	60				
ブリストル (トギヤック)	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が、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★

8 月上旬よりノルウェーでの新漁が始まり、国内到着価格が予想を遙かに上回る昨年の 5 割増し以上の相場となりました。それを受け各社の製品は順次値上げとなります。国内産についてもノルウェーの影響から強含みとなる予想です。

[10 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	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

★塩サンマ★

8月より日本船の漁が始まり、ここ数年無かった豊漁と脂の乗った大型サイズが獲れております。北海道では日々の水揚げの多くが鮮魚主体の出荷に追われている状況ですが、塩さんまの生産は遅れ気味ですが今年は大型の塩さんまに期待が持てます。

〔10月予想相場〕 塩サンマ

サイズ(尾/7.5kg)	予想相場(円/ケース)
50尾入	9,000 中心
55尾入	8,000 中心
60尾入	7,000 中心

★干しガレイ★

8月16日からの山口・浜田でのどくろの漁が始まっており、笹ガレイ・水カレイが混獲されて水揚げされている状況です。エテカレイの漁は9月1日に香住で解禁となりますが、各メーカー共にほぼ在庫が無い状況となっていることから、新物の製品相場は高値でのスタートになると予想されます。

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

★開物★

【真アジ】・・・9月に入っても、国産原料の主要産地である長崎他での水揚げ状況は悪く、生鮮向けが中心となっているために加工原料としての確保は難しく、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に苦戦する状況が今後も続くと予想されます。

【サンマ】・・・8月10日の出漁以来、この10年水揚げの無かった大型サイズが連日獲れております。一方で公海沖での台湾船による漁は昨年に比

べサイズも少し大きく数量も伸びていますので11月頃には原料環境が良くなると予想されます。

【カマス】・・・山陰沖の底引き網漁が盆明けに解禁になりましたが山陰・九州(長崎)での水揚げは共に悪い状況が続いていることから、9月以降の相場も強含みで推移すると予想されます。

【真ホッケ】・・・北海道ではトロール漁が休漁期に入っている為、9月以降に稚内の底引き網漁が始まるまでは端境期の状況です。中・小サイズの原料在庫は皆無で、350gUPのみの状況です。相場は例年より2割近く高騰しており、稚内の漁が始まっても暫くは状況の好転は望めず、水揚げ状況は良くないとの予想です。

〔10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

★カツオのたたき★

B-1の東沖漁が不漁の為に南方での漁に切り替えた後、少しですが水揚げが増えている状況です。P-S規格の加工に必要な1.8上の水揚げも散発的でしか無い為、原料確保は依然厳しい状況が続いております。ここまで強含みで推移していた相場は高止まりの状況となっていますが、今後の水揚げも安定しないとの予想から今後の相場の変動に注意が必要です。

〔10月予想相場〕 カツオたたき

	規格	予想相場(円/kg)
カツオタタキ冷凍	B-1	2,000～1,800
	P-S	1,800～1,600

★しらす釜揚げ★

8 月も各地の漁がまとまらない状況で終わり、相場は強含みで推移しております。少し徳島の水揚げが見え始めましたが断続的で、兵庫（淡路）・高知・和歌山をはじめ愛知・静岡など各産地ともに不漁が続いている状況です。各産地とも良品といえる商品は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。今後の各地の水揚げに期待しますが、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んでいることから、製品相場もさらなる強含みになると予想されます。

〔10 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

★みりん干し★

【いわしみりん】・・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ます。製品価格の値上げ後も製品の荷動きに影響は少なく、10 月も相場の高値安定が続くと予想されます。

【さばみりん】・・ノルウェー原料は 8 月上旬に値上げが行われ、イギリス・アイルランドでも 9 月～10 月には値上げが予定されており、益々国産さばの需要が伸びると予想されることから、国産相場も強含みにて推移すると予想され、今後の相場の動きに注意が必要です。

【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ます。為替の影響から次回搬入の原料相場は強含みとなり、製品相場も強含みのまま推移すると予想されます。

【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から、10 月は高値継続の予想です。

〔10 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・欧州	各サイズ	1,900～1,500
アジ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,200～2,000
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

★丸干し★

ウルメ上乾については先月に続き各主要産地でのまとまった水揚げが無い状況となっています。九州（鹿児島・宮崎）で若干の水揚げがあるくらいで、四国（徳島・高知・愛媛）ではほぼ水揚げがない状況が続いています。現在の水揚げの少なさから今後の出漁を取りやめることも考えられ、より製品の供給が不足すると予想されます。資材や運賃・経費等の値上げの影響から製品相場も強含み状況となっています。またウルメ若干しについても九州（宮崎・大分）での水揚げが少ない状況が続いています。8 月に始まった山口での漁も芳しくなく、相場は強含みで推移しております。今後の漁模様に期待がかかりますが状況の好転は難しいと予想されます。

〔10 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(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 山口・九州(大分・宮崎)	15～10 尾	200～ 140 円/本

★ちりめん★

9 月に入り兵庫・徳島を中心にやや水揚げが見えてきましたが依然として水揚げ状況は悪く、他の産地の水揚げも少ないため今後の水揚げに期待したいところです。不漁の影響を受け上品・並品ともに相場は上昇していましたが、高値疲れからやや弱含み傾向にあります。

[10 月予想相場] ちりめん

種類	産地	予想相場(円/kg)
上品	兵庫・大分(品薄)	6,000 中心
並品	兵庫・大分(品薄)	4,000 中心

★辛子明太子・塩助子★

製品価格は高値維持のまま推移しており、真子・上品の荷動きは悪く、安価な切子に需要が集中しております。その為、年末に向けスポット品は出にくい状況にあると予想されます。

[10月予想相場] 辛子明太子・助子

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

★いくら・筋子★

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中のみの供給となっており、アメリカ・ロシアのマス卵については案内できるフリー在庫はありません。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、輸入マス卵は今年も厳しい状況ですが、入荷が有れば 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。

[10 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(品薄)	15,000～13,000
輸入物(マス)	味付けいくら(品薄)	9,000～ 8,000

★塩紅鮭・銀鮭★

ロシア産紅鮭漁は前年より漁獲枠が増え、8 月下旬の時点で東カムチャッカでは少量の水揚げ状況ですが、西カムチャッカに於いては豊漁で昨対比 125%になっております。アメリカ産の今年の漁獲量は昨年に比べ増えはいるものの自国消費とヨーロッパからの引合いが強く、相場は強含みで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。

[10 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

★おでん★

冬の鍋料理の定番「おでん」。最近はレンジで温めて食べることが出来る個食おでんや地域に根付いた特色のある珍しいものも増え、より手軽に自宅で食べられるものが増えております。様々な具材の中の練り物に注目しますと、関西での売れ筋は「ちくわ」「ごぼう天」「ひら天」の 3 つが変わ

らない人気で。価格については、原材料価格や資材費・高熱費・配送費等の諸経費の値上げにより、多くのメーカーで価格訂正が行われます。

★つみれ★

つみれは、いわし・あじの青魚や、すけそうだら・ほっけ等の白身魚をベースに団子状にして湯煎したものです。ノドグロやカニのように地方の特色のある魚介を加えたり、野菜等を入れ、味だけでなく健康にも気を使った商品も増えています。おでんや鍋商材に欠かせない「つみれ」ですが、最近では様々なアレンジレシピが出ており、和食だけでなく洋食としても楽しんで頂けます。

★新商品紹介「小野万」★

【いか塩辛 2 連】



内容量：40 g × 2

入 数：6 × 8

賞味期限：冷蔵 D+24 日

【いかこうじ漬 2 連】



内容量：40 g × 2

入 数：6 × 8

賞味期限：冷蔵 D+19 日

【いか明太子 2 連】



内容量：35 g × 2

入 数：6 × 8

賞味期限：冷蔵 D+14

【ゆず風味塩辛 2 連】



内容量：35 g × 2

入 数：6 × 8

賞味期限：冷蔵 D+14

商品問合せ先：本社加工食品部1課 中村(06-6469-2083)まで

★年末商品紹介「株式会社 ヤマカ食品」★

【いか黄金】

心地よいイカの歯ごたえと、プチプチとした、ししゃも卵・数の子の食感



内容量：80 g
入 数：12×4
賞味期限：冷蔵 D+9 日

【いか数の子うに】

イカの旨味と練りうにの旨味が上手く調和し、味の良い一品



内容量：75 g
入 数：12×4
賞味期限：冷蔵 D+9 日

【たこ黄金】

心地よいタコの歯ごたえと、プチプチとした、ししゃも卵・数の子の食感を



内容量：75 g
入 数：12×4
賞味期限：冷蔵 D+9

【磯の四珍】



内容量：70 g
入 数：6×4×2
賞味期限：冷蔵 D+9 日

【磯の五珍】



内容量：110 g
入 数：4×6
賞味期限：冷蔵 D+9 日

【国産 春迎四色】

国内産の主原料を使用した4品を1パックにまとめました。



内容量：80 g
入 数：4×6
賞味期限：冷蔵 D+9

商品問合せ先：本社加工食品部 3 課 太田(06-6469-2085)まで

★業務タイプ新商品紹介「株式会社 かね徳」★

【えび雲丹和え】

刺身や寿司ネタに使われるほど鮮度がよく、プリプリとした食感のえびを、まろやかなうにソースで仕上げました。



内容量：300 g
入 数：12×2
賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月
冷蔵 D+14 日

【えび黄金】

えび・魚卵・海藻・ジュレ・ふかひれ風味で彩り豊かな一品。あっさりとした味付けで、素材のおいしさを味わっていただけます。



内容量：300 g
入 数：8×2
賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月
冷蔵 D+7 日

【海老わさび】

プリプリのえび・シャキシャキの大根・キラキラのジュレを、爽やかでツーンとしたわさび風味に仕上げました。



内容量：300 g
入 数：8×2
賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月
冷蔵 D+7

【いかなんこつ焙煎ごまサラダ】

白い甲いかとキラキラ光るふかひれ風味に、黄色と赤色の魚卵が加わった、見た目が華やかな一品です。



内容量：1 kg
入 数：12
賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月
冷蔵 D+7 日

【いかなんこつピリ辛台湾風】

食感の良いいかなんこつを、台湾料理にかかせない「五香粉」やガーリック・豆板醤・生姜で、やみつきになる辛さに仕上げました。



内容量：1 kg
入 数：12
賞味期限：冷凍 1 年 3 ヶ月
冷蔵 D+12

商品問合せ先：本社加工食品部 3 課 太田(06-6469-2085)まで

★年末商品紹介「株式会社 三幸」★

【黄金ままかり】

琉球もろみ酢を使用、ママカリフィレに魚卵・人参・生姜を和えました



内容量：100 g

入 数：6×6

賞味期限：冷蔵 D+14 日

【黄金いか】

甘みのあるするめいかと数の子を和えた風味豊かな味わいに仕上げました



内容量：90 g

入 数：6×6

賞味期限：冷蔵 D+9 日

【数の子わさび】

アメリカ産数の子使用、芳醇な清酒粕の風味とピリ辛味が特徴です



内容量：190 g

入 数：6×6

賞味期限：冷蔵 D+29 日

【カナダほっき貝サラダ】

いか、カナダほっき貝、数の子、いもづるをマヨネーズソースで和えたおつまみサラダです。



内容量：90 g

入 数：6×6

賞味期限：冷蔵 D+11 日

【数の子松前】

昆布、するめの旨みを活かした昔ながらの松前漬に数の子をのせました



内容量：100 g

入 数：6×6

賞味期限：冷蔵 D+19 日

【たらこ煮】

厳選したまだらの卵を昆布と共に上品な甘みに仕上げました



内容量：100 g

入 数：6×6

賞味期限：冷蔵 D+14 日

【うにくらげ】

食感に良いくらげと風味豊かなうにを新潟銘酒粕で和えました



内 容 量 : 100 g

入 数 : 6 × 6

賞味期限 : 冷蔵 D+19 日

【貝磯しぐれ】

帆立貝ひもに数の子を和えアカニシ貝、黒白きくらげ、いもづると共にしょうゆ味に仕上げました



内 容 量 : 80 g

入 数 : 6 × 6

賞味期限 : 冷蔵 D+11

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】・・インド産に関しては集約養殖玉の水揚げが始まってくる時期ですが、今のところまとまったオファーが出にくい状況です。インドネシアでは現地の天候不良による生育不調のため、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無い状況になっております。国内市況に関しては先月と同様に大型玉の国内在庫がほとんど無い状況のため、8/12・13/15等の相場は強含みで引き続き推移すると予想されます。26/30以下サイズに関しても国内在庫が少ないため、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】・・インド産に関しては現在インドのUS関税が50%になっており、対米向けの成約はストップしている状況になります。そのため、日本を含む他国向けへのオファーが増加することが予想され、値は下がる見解ですが、ベトナムが加工原料用に成約を進めると予想されるので、結果的に相場の変動は少ないと予想されます。国内在庫に関しても、在庫を持ち合っている状況で実需ベースでの荷動きになるため、相場は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は現地相場が反転しており、相場は強含みで推移しております。国内在庫に関しては各社ある程度消化が進んで来ており、フリーの安手玉がほとんど出てこない状況になります。21/25サイズに関して、量販向けの販売がこのサイズに集約してきているので在庫の動向に注意が必要です。

【アルゼンチンアカエビ】・・アルゼンチンではようやく労使交渉が妥結し、出漁を始めた模様です。例年に比べて漁に出るのが遅れている為、全体の漁獲量は少なくなる予想です。また、赤えびの成長が進んでいるため、L-1サイズ中心のアソートになると予想されます。ですが、新物の搬入は早くとも11月末～12月初旬頃になるため、年末に向けての商談は間に合わない可能性が高いと予想されます。国内在庫に関しては各社ある程度の在庫は

持っているとは思いますが、各サイズフリー在庫が出てこない状況になります。新物の搬入が見えてきたため、L-1は少量出てくるかもしれませんが、現地価格も高値圏のため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月頃まで品薄状態が続く予想です。

[10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	5,800～5,400
	16/20	4,900～4,700
	21/25	4,400～4,200
	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)	3,000
	L2 (20/30)	在庫無し
	L3 (30/40)(品薄)	在庫無し

★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・2024年8月～2025年6月の輸出統計が発表され、ドレス(頭・内臓除去)は対日向け昨年同時期比 83%、海外向け昨年同時期比 108%という結果になっています。先月同様に海外向け販売が好調を維持しており、シーズントータルの日本搬入は昨シーズンから約20,000トン減となる80,000トン前後の予想となります。新物価格を意識しつつ、10月の動向にも細心の注意を継続する必要があります。

【養殖トラウト】・・10月以降の相場については、年内の搬入減予想を背景

に、原料・トリム製品ともに横這いにて堅調に推移するものと予想されます。しかしながら、好調なノルウェーやチリ産アトランティックサーモンの水揚げ状況と、弱含み傾向にある銀鮭トリム製品の影響が予想されるため相場展開には細心の注意が必要です。

【紅鮭】・・アラスカ・ロシア両産地共に 2025 年のシーズンがスタートしています。アラスカに関してはメインのブリistol湾での漁獲が大詰めを迎えており、2024 年比 27%増(2023 年比 1%減)の約 4,000 万尾で終了する予定です。ロシアに関しても漁獲が順調にスタートしており、すでに 33,000 トン超え(前年比 120%強)となっています。漁獲は好況ではあるものの、顕著な国内向け販売を背景に高値でのスタートになり、10 月もこの流れが継続するものと予想されます。製品についても横這いが予測されます。

[10 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)	1,500～1,400
	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

★ヤリイカ・紋甲イカ★

国内ヤリイカの生鮮の水揚げは安定しておらず、冷凍製品も品薄状態が続いております。冷凍製品については、現物在庫が出てくれればご案内可能な状況となっております。

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
株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2025 年 10 月号

ます。品質については良品の商材です。

[10 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)	3,800 中心
			21/25 尾/5kg(品薄)	3,600 中心
			26/30 尾/5kg(品薄)	3,500 中心
	南アフリカ	10kg	200/300g/尾(品薄)	3,400 中心
			300/400g/尾(品薄)	3,400 中心

[10 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
	5kg/ケース ×2	700～1,000g	4,300 中心
		500～ 700g(品薄)	4,300 中心
		400～ 500g	4,300 中心
		300～ 400g	4,300 中心

★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、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製品搬入は増えると予想され、価格は引続き横這いの予想です。

[10 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	1,100 中心
			60 尾	1,100 中心

★スルメイカ★

状況は変わりなく、国産船凍スルメイカについては、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が、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、相場はやや弱含みで推移しております。

〔10 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)	16,500 中心
種 類	原産地	サイズ(10kg/箱)	相場(円/ケース)
陸凍スルメ	三陸、富山県 長崎県	26/30 尾/8kg(品薄)	20,000 中心
		31/40 尾/8kg(品薄)	20,000 中心
種 類	原産地	サイズ(尾/7.5 kg)	相場(円/ケース)
ツボ抜き スルメ	中国	40 尾/7.5 kg	11,000 中心
		50 尾/7.5 kg	11,000 中心
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。国内の製品、原料相場も急激に上がりつつあります。国内の原料搬入量も相当数少なくなると予想され、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、高値維持のままですが太平洋原料が高値の為、値差が少なくなっている事から引き合いが強い状況です。大西洋・DAP 共に一部サイズは在庫が少ないものの、在庫の多いサイズもありますので引き続き販売をお願いいたします。

〔10 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	780 中心
500g～700g(品薄)	7kgx3	730 中心

★カラスガレイ★

原料状況は相変わらず悪く、しばらく下がる見込みはありません。各商社も毎月値上げをしてきている状況で、荷動きはかなり悪くなっています。一部量販店ではサイズ違いや 1.5 級品を扱うところも増えてきており、消費量はかなり減ってきています。

〔10 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)	1,450～1,400
1.0/2.0 (品薄)	1,550～1,500

★その他凍魚★

サゴシに関しては凍魚商材の中でも、相場は比較的安定してきている商材です。サワラに関しては大型サイズが高いものの、小さなサイズは比較的安価な状況が続くと予想されます。ノルウェーサバに関しましては新物原料の相場が 300 円～250 円/kgほど高騰しており、軒並み製品も高騰する見込みです。在庫確保が必要な状況となっております。

〔10 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	850～ 800
サバラウンド 600gUP	850～ 800

★タラバガニ★

新物原料の搬入は無く、ヒネ原料も未だに高値で国内にて流通しています。年末向けにむき身製品の引き合いが強く、主に寿司ネタ用の南蛮棒の問い合わせが多い状況です。

[10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★

ロシア産新物原料の入荷が進んでおり、2L・3L中心のボイルズワイが主に搬入されています。国内では、ボイルズワイの荷動きが強く、切ガニ製品の原料を買戻して販売している状況です。カナダ産は新物原料の搬入が少なく相場は強含みの為、ヒネ原料の在庫も少なく紐づけしての販売となっております。切ガニ製品は量販店との商談が終盤になり、本生産に向けて動いています。原料による製品の値差と昨年の製品を残している量販店が多い為、例年より加エスケジュールが後に押してきています。

[10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★

アフリカ夏漁原料は、EUの買付意欲も強く日本向けは限定的になっています。価格もEU主導の価格であり、原料価格2,000円/kgを上回ると予想されます。国内の製品消化量が落ちているとはいえ、アフリカ原料の不足感が出てきます。国産原料や他産地での代案も補う程の数量は期待できません。年末に向けて依然として厳しい環境が続くと予想されます。

株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2025年10月号

★ボイルホタテ★

越年在庫が徐々に減り、高いと言われていた新物価格が浸透してきました。この高い新物価格のまま横ばいに推移していくと予想されておりますが、来年度は水揚げ数量が減ると予想されており今後の価格に注意が必要です。

[10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★

中国の禁輸解除、EU・東南アジア・アメリカへの輸出により国内の製品は非常に少ない状況です。輸出では大きいサイズが中心ですが、全サイズ引き合いが強い印象となっております。加えて浜値の高騰が止まらず、製品単価は過去最高値を更新し続けています。

[10月予想相場] ホタテ柱

サイズ		予想相場(円/kg)
L	21/25	10,000 中心
M	26/30	9,000 中心
S	31/35	7,000 中心
2S	36/40	6,800 中心
3S	41/50	6,200 中心
4S	51/60	5,600 中心
5S	60/80	5,300 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 万となり秋口以降の製品価格が注目されています。おそらくキロ1,000 円ほど価格が下がると予想されています。また連日猛暑が続いたため土曜丑後も売れが続いている状況です。

[10 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	4,300 中心
	4P	5,000 中心
	5P	4,400 中心
鹿児島	3P	3,700 中心
	4P	4,500 中心
	5P	4,500 中心

【中国産】・・ロストラータ種は 20 尾～30 尾を中心とした太物の不足、加えて国慶節まで太物原料需要にあるので、10 月末まで現在の価格帯が続くと予想されています。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予想されます。

[10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	2,100 中心
30 尾	2,300 中心
35 尾	2,450 中心
40 尾	2,650 中心
45 尾	2,800 中心
50 尾	3,000 中心
60 尾	3,200 中心