



日刊食料新聞

2025 年 4 月 東京8社取扱高

市場	社 名		4 月					
			本 業		兼 業		合 計	
築 地	東 都 水 産	数 量	5,852	95.5	2,160	116.4	8,013	100.3
		金 額	7,948	108.9	2,192	119.7	10,140	111.0
	中 央 魚 類	数 量	7,606	93.3	1,133	172.1	8,739	99.2
		金 額	9,708	99.9	1,756	201.6	11,464	108.2
	大 都 魚 類	数 量	3,823	92.5	2,090	104.4	5,913	96.4
		金 額	5,656	97.7	2,077	104.7	7,734	99.5
	築 地 魚 市 場	数 量	3,236	91.3	689	83.0	3,924	89.7
		金 額	4,653	99.7	502	91.7	5,155	98.4
	第 一 水 産	数 量	2,376	107.5	361	76.6	2,737	102.1
		金 額	4,408	113.8	416	106.8	4,824	113.2
	丸 千 千 代 田 水 産	数 量	2,369	95.0	470	95.8	2,839	95.1
		金 額	3,062	92.7	209	59.7	3,271	89.5
	綜 合 食 品	数 量	338	66.0	-	-	338	66.0
		金 額	367	96.1	-	-	367	96.1
足 立	大 都 魚 類	数 量	286	94.1	-	-	286	94.1
		金 額	448	105.1	-	-	448	105.1
	東 京 北 魚	数 量	490	88.3	-	-	490	88.3
		金 額	507	88.4	-	-	507	88.4
大 田	大 都 魚 類	数 量	259	88.5	-	-	259	88.5
		金 額	431	93.5	-	-	431	91.5

(単位：数量・トン、金額・百万円、前年比・%)

都市場水産卸4月取扱い

東京都中央市場水産卸8社の4月分取扱いは表の通りで、このうち豊洲卸7社の本業合計は2万5600ト、358億200万円で、前年同月比は数量94・7%、金額102・1%となった。兼業は船が久々にまとまったところや冷凍魚の原料販売、第三者販売などがあり数量109・4%、金額119・7%となり、本・兼業含めた合計では3万2504ト、429億5400万円で、数量97・0%、金額104・7%となった。平均単価は本業がキ1399円で同8・4%高、兼業は1036円9・4%高、合計で1322円7・8%高となった。

軟調のサーモン、近海マグロは好調に

カツオなど春の鮮魚不足で数量減

近年恒常的に産地で水揚げが安定せず、鮮魚では浜高集荷苦戦が続く。昨年はこの時期の販売を支えるカツオが良かったが今春は不調、卸により前年の7割や4割程度にとどま

っている。ホタルイカも昨年は豊漁だった。今年「富山、兵庫」にも獲れず1割減（第一水産・佐藤英雄執行役員）。

春の鮮魚の商材不足をカバーしているのが

「サーモン。とくに生鮮のノルウエー産アトランティックサーモンは、数年ぶりの安値水準で量販店向け販売が進んだ」（佐藤氏）。ま

た天然魚では年明けからサワラの水揚げが各

雄執行役員。

進んだ」(佐藤氏)。ま

地でもとまっている。養殖魚はハマチの在池量が少ないがタイは好調で、ハマチの減少分をカバー、3倍近くの扱い増となった卸も。

近海の国内生鮮マグロは、とくに東日本の

安〔東都水産・齋藤準
本部長〕。ただ「銚子
から東北方面はある
が、境港など価格面
で量販向けに販売でき
る西日本はこれからか
」(中央魚類・中澤強志
本部長)。冷凍は「バ
チの単価が3桁台下
に下りた。凍エビは、
新物の出方もあるの
でしばらく様子を見
よう。ただ豊洲市場
の生ウニの輸出には
今のところ影響は見
られない。また大都
の橋本専務は「米
国と中国のやり合
いがさらに激化し
たときどうなるか
心

締役)ので、前年増となった卸が多い。「愛媛があったが、逆にそれ以外がなく、高値でも売場を作っている状況(総合食品・植木公雄取締役)。

ウナギ蒲焼は中国産の相場が下がってお

的順調だが、原料高で調達ができず販売が落ちたところも。チリ産銀サケでは「製品安原料高の現状だが、原料に先高感があり動いた(櫛田氏)とし、扱

い増の卸が複数。

初夏の生キハダに絶賛の声

那智勝浦町が都内料理人にPR会



和歌山・那智勝浦町 認知度アップを目指しは、このほど特産品の生マグロのPR会を東京・五反田の割烹「みやなが」で開いた（写真）。生マグロの水揚げ量で日本一になったこともある同町では、関東地方でのブランド

認知度アップを目指しており、まずは一流料理人の交流組織であるChetodoの会員を対象に、食材としての魅力をアピールした。

紀伊勝浦のマグロの魅力伝えるために、この日は勝浦魚市場仲

ンチョウに次いで多い
キハダを持参。この時
期は特に味が良く、水
揚げもまとまっていたこ
とからあえて選び、40
キログラムで「その日一番
いい物」を選んだとい
う。うっすら脂が入
り、身色も美しく、集

買・木下水産物の木下
勝之代表が上京し、サ
ンプル品のマグロにつ
いて説明。紀伊勝浦産
のマグロは、日本開幕
戦のために来日したM
LBロサンゼルス・ド
ジャース選手らをもて
なす日本人主催の食事
会場で振舞われたこと
が話題となったが、P
R会には本マグロでは
なく、同町で水揚げさ
れるマグロの中で、ビ
が注目されている物質
だった料理人らは「思
っていたキハダと全然
違う」と感心、淡白な
味わいはイタリアンや
フレンチのシェフから
「食材として可能性を
感じる」と評価され、
木下代表は「ありがた
いお言葉を頂き本当に
うれしい」と手ごたえ
を感じていた。また、
新たなチャレンジとし
て、優れた抗酸化機能

・セレノネインを豊富に含む血合い部分の食材料も提案され「新鮮であれば生で十分おいしい」と説明された。

PR会は同町のプロモーションを支援している（一社）公民連携推進機構の共催で実施。消費者に直接アピールするイベントなど、も開いている。

熱海・御殿場に8店舗を展開する熱海銀座おさかな食堂は、6日までの期間限定で「ぶっかけデカ盛りウィー」る。中でもインパクト



GWデカ盛りが止まらない!!
熱海銀座おさかな食堂でMAX3倍盛り

力盛り！G
OGG伊勢
毎老ウイ

友羊の戸

臨時休刊のお知らせ

本紙5月7日号は臨時休刊とさせて頂きます。次号は5月8日号を発行致します。

(株)日刊食料新聞新社

漁港の鮮度をそのままに。



株式会社 松栄運輸

〈本 社〉東京都江東区豊洲 6-6-2 豊洲市場 7 街区水産卸売場棟 3 階 324 号
TEL:03(5859)5110 FAX:03(5548)6660 <http://www.syoueinyun.net/>
〈カネキ物流〉東京都江東区豊洲 6-5-1 TEL:03(6633)0290 FAX:03(6633)0291

鮮魚輸送は
おまかせ下さい。

24年4-6月		7-9月		10-12月		25年1-3月		※参考：2024年1月-12月			
前年比(%)		前年比(%)		前年比(%)		前年比(%)		構成比 (%)	販売金額 (万円)	前年比(%)	
調整前	調整後	調整前	調整後	調整前	調整後	調整前	調整後			調整前	調整後
93.2	101.7	92.9	101.2	93.6	101.8	92.2	101.0	100.0	1,303,077,703	96.1	102.7
92.6	102.9	92.7	103.1	93.4	104.0	93.6	103.8	70.0	912,151,660	96.2	104.4
96.8	104.9	94.1	103.9	97.1	106.8	97.9	107.6	10.0	130,817,986	98.6	105.9
93.0	101.0	95.2	102.0	95.9	102.8	94.3	100.9	8.2	106,380,872	97.1	102.7
88.9	96.9	93.0	102.3	93.2	102.9	90.9	99.6	5.9	77,480,761	94.1	100.9
92.7	102.0	93.7	103.2	94.1	104.9	93.7	103.5	9.5	123,266,670	96.6	104.3
91.9	104.1	91.6	103.2	91.7	103.5	92.8	104.3	36.4	474,205,371	95.6	105.0
82.7	89.6	91.4	96.5	88.2	94.2	85.3	99.4	5.1	66,450,662	89.8	94.6
82.4	88.6	90.2	94.4	85.7	89.4	86.2	94.7	0.8	11,019,767	88.0	91.8
85.0	91.5	93.6	98.2	90.1	95.5	86.0	99.7	1.3	17,241,514	91.7	96.1
81.7	89.1	90.7	96.3	88.2	95.2	84.8	100.8	2.9	38,189,381	89.4	94.7
100.5	104.5	100.7	106.1	98.9	103.6	94.0	101.1	19.6	256,011,092	100.6	104.4
101.4	104.8	100.8	107.5	102.8	105.4	97.4	103.1	8.8	114,849,444	103.2	106.7
104.0	106.3	108.6	110.0	101.2	108.0	98.8	108.0	2.7	35,024,523	104.9	107.5
104.3	103.1	104.5	103.1	102.7	100.9	94.8	93.6	5.6	73,369,344	102.2	100.3
61.3	63.9	103.2	111.1	90.5	99.8	72.6	99.2	0.3	4,486,924	83.5	91.6
89.5	113.1	83.7	103.0	76.0	99.2	78.8	102.1	2.2	28,280,857	86.7	104.6
108.3	110.5	102.5	104.5	98.7	99.5	98.6	100.1	0.2	2,920,537	104.7	105.9
86.9	90.4	72.2	72.2	81.0	80.6	75.9	75.5	5.0	65,543,752	85.6	86.1

日本チェーンストア協会がまとめた3月分のチェーンストア販売統計によると、会員47社9479店、全店舗の総販売額は1兆1116億円で、前年同月比は91.0%となった。前年同月と当月、双方営業していた店舗同士で比較した調整後（既存店ベース）は102.2%と、前年同月を上回っている。このうち食料品は、農産品の相場高や店頭価格の上昇で全店は91.7%、既存店は104.1%となっており、また衣料品は気温の上昇とともに春物商品などが動き始め、住関連品もますますの動きだったとしている。

一方、売場1平方メートルあたりの売上高は4万8499円で、98.5%と前年同月に届いていない。食料品では価格上昇による節約志向から買入点数の減少傾向は続いている。既存店ベースでは、相場高の農産品は販売額が約7%増、値上げが相次ぐその他食品は5%増と好調だが、水産品は1.6%の前年割れとなっている。

食品各部門の概況は、次の通り。農産品は、レタス、キャベツ、ダイコン、ハクサイ、ピーマン、ブロッコリー、ホウレンソウ、キノコ類、カット野菜、カットサラダなどは好調だったが、タマネギ、トマト、生シイタケなどの動きは鈍かった。果物ではイチゴ、リンゴ、バナナ、キウイフルーツ、輸入オレンジなどの動きは良かったものの、柑橘類などの動きは鈍かった。

水産品は、刺身、マグロタイアジ、カツオ、生サケ、真タラ、塩サケ、漬け魚、アサリ、海藻類などはますますの動きだったが、ブリ、サーモン、イワシ、サバ、エビ、サワラ、ウナギ、干物、切身、ホタテ、マグリ、チリメンなどの動きは鈍かった。

畜産品は、豚肉、鶏肉はますますの動きだったが、牛肉の動きは鈍かった。鶏卵はまずまず、ハム・ソーセージの動きは鈍かった。惣菜は、フライ、オードブル、ピザ、唐揚げ、中華セット、焼魚などの動きは良かった。要冷蔵菜は、和洋惣菜ともに動きは良く、米飯、寿司の動きも良かった。

年度全店総販売額は7%減

チェーンストア販売統計 3月水産は前年割れ

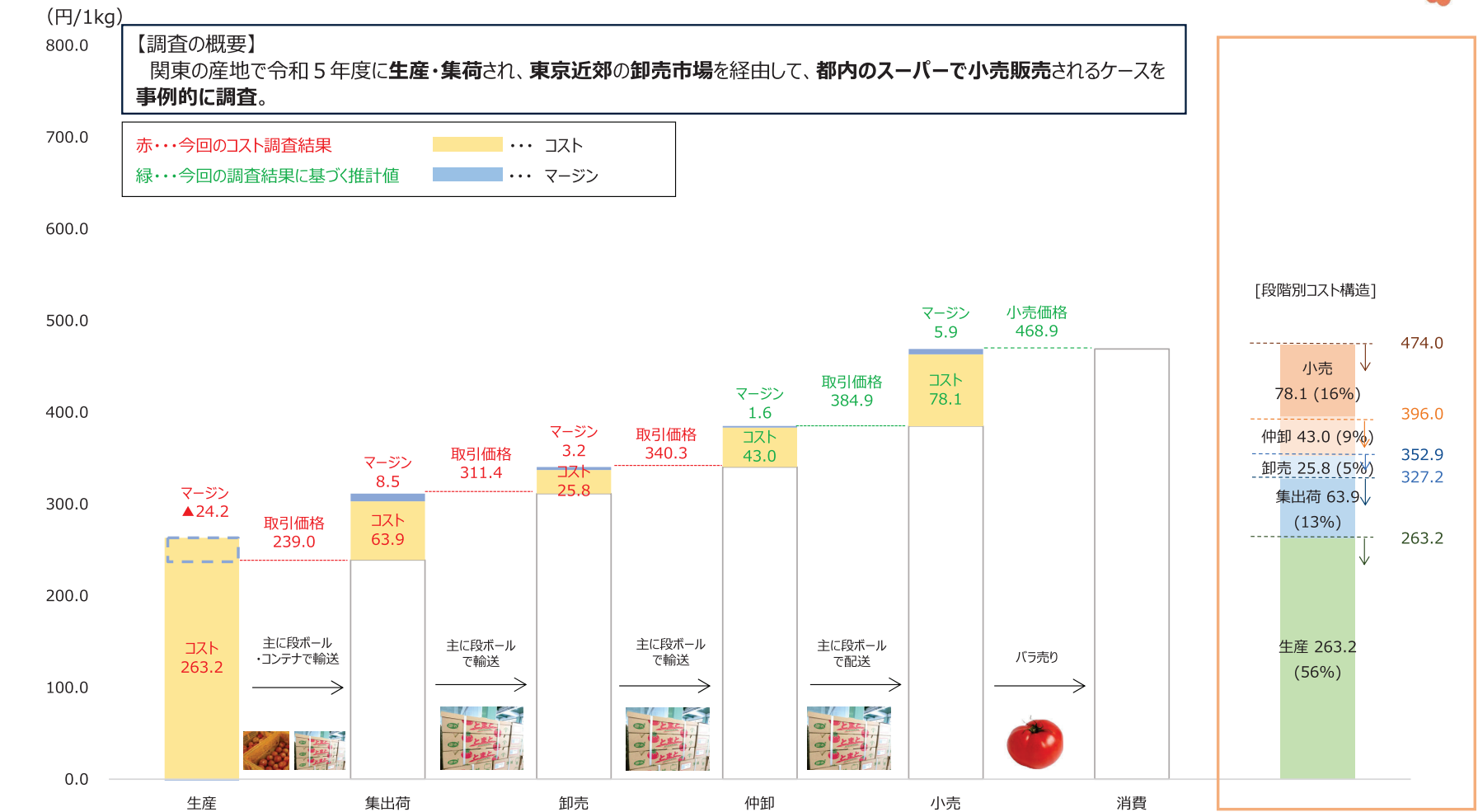
その他食品は、米、乳酸菌飲料、ヨーグルト、飲料、野菜飲料、冷凍野菜、冷凍果実、アイスクリーム、米飯パック、海苔、チルド、パスタ、レトルト、インスタントコーヒー、チョコレート、和洋菓子、デザート、果汁グミ、ビールなどは好調だったが、牛乳、乳製品、チルド飲料、食パン、スナック、粉類、オリブオイル、洋風調味料、缶詰、マヨネーズ、練製品、豆腐、リキュールなどの動きは鈍かった。

また同統計の2024年4～25年3月までの年度累計がまとまり、それによると会員企業数は47社、9479店舗で、総販売額は約12兆7643億円となった。企業数は前年度（24年3月）末時点の54社から7社、店舗数は1441店の大幅減少。全店舗ベースの前年比では93%だが、既存店ベース（調整後）では101.4%と前年度をクリアした。

当年度年間を通して、構成比の7割を占める食料品は節約志向のため買い上げ点数の減少が続く、それを店頭価格の上昇と農産品の相場高がカバーし売上を伸ばした。住関連は年間を通して動きはまずまず。衣料品は昨年4、5月が気温低下や天候不順で動きが鈍く、8、9月は猛暑や厳しい残暑で季節商品を中心に動きは良く、（ト

食料生産のコスト構造の実態調査結果⑤（農水省新事業・食品産業部,2025年4月。抄）

大玉トマト（冬春・施設作：関東産）のコスト調査結果



注1：各段階のコストの数値は、「令和5年度適正取引推進に向けた調査（コスト等に関する調査）」（農林水産省委託事業）を基に作成。当該調査では、首都圏向けに流通するもののコスト構造を事例的に調査。
注2：生産段階・集出荷段階は関東管内のJAを対象としたアンケート調査。卸売段階は開設者（東京都及び横浜市）HPの市場統計情報を活用するとともに、首都圏の卸売市場を対象にアンケート調査。仲卸段階及び小売段階は、取引価格に仲卸及び小売の粗利額・コストの内訳から推計。仲卸のコストとマージンは「仲卸業者の経営状況2022」を基に、小売のコストとマージンは都内を商圏とする小売事業者を対象としたアンケート調査結果を基にした。
注3：四捨五入の関係で、合計しても合わないことがある。

取扱部門	2025年3月					2024年4月-25年3月			
	構成比 (%)	販売金額 (万円)	前年同月比(%) 調整前 調整後		前月比 (%)	構成比 (%)	販売金額 (万円)	前年比(%) 調整前 調整後	
総販売額	100.0	111,162,089	91.0	102.2	114.4	100.0	1,276,436,328	93.0	101.4
食料品	70.1	77,902,026	91.7	104.1	109.2	70.3	896,849,537	93.1	103.5
農産品	10.3	11,423,931	96.0	106.9	113.1	10.2	130,123,236	96.5	105.8
畜産品	8.1	8,949,958	93.0	101.7	107.5	8.2	104,780,517	94.6	101.7
水産品	5.7	6,299,975	87.8	98.4	107.7	5.9	75,601,034	91.5	100.5
惣菜	9.5	10,525,113	90.0	103.2	109.5	9.5	121,222,753	93.6	103.4
その他食品	36.6	40,703,049	91.3	105.0	108.6	36.4	465,121,997	92.0	103.8
衣料品	4.7	5,206,676	77.0	103.7	129.7	5.0	63,912,694	86.8	94.7
紳士	0.8	851,817	83.3	98.0	120.9	0.8	10,620,517	85.8	91.4
婦人	1.2	1,336,335	76.1	103.7	123.3	1.3	16,612,364	88.6	96.0
その他の衣料・洋品	2.7	3,018,524	75.9	105.5	135.6	2.9	36,679,813	86.2	95.0
住関連	18.4	20,401,333	92.9	100.8	111.6	19.8	252,257,068	98.5	103.8
日用雑貨品	8.8	9,833,760	96.0	102.7	111.9	8.9	114,103,998	100.6	105.1
医薬・化粧品	2.8	3,078,315	96.3	107.5	110.7	2.7	34,913,407	102.9	108.0
家具・インテリア	4.4	4,939,121	95.9	92.3	109.2	5.7	72,568,453	101.9	100.4
家電製品	0.2	218,325	48.9	99.2	71.7	0.3	4,184,713	83.3	94.1
その他商品	2.1	2,331,812	79.7	104.5	123.4	2.1	26,486,497	81.6	104.1
サービス	0.2	250,785	88.7	88.6	113.3	0.2	2,910,048	101.7	103.3
その他	6.7	7,401,269	90.5	90.3	227.0	4.7	60,506,981	78.7	79.2

◎会員企業の規模(2025年3月末現在)

企業数	47社	(対前年同月比7社減)
店舗数	9,479店	(対前年同月比1,441店減／対前月比34店増)
売場面積	22,920,269㎡	(対前年同月比92.4%)
売場1㎡当たり売上	48,499円	(対前年同月比98.5%)
従業員数	458,757人	(対前年同月比87.9%)
(うち正社員)	103,530人	

下半期10月から年明け2月は鈍かった。食料品の既存店(調整後)を細かく見ると、年間では各部門とも前年をクリア。四半期別の推移では、他部門は全て100を超えとなっているが、水産品は第1で減少、第3も前年並みに止まっている。これに対し農産品は、相場高により下半期の伸びが大きい。総販売額に占める水産品の構成比が5・9%といちばん小さくなっているが、2006年までは畜産や惣菜よりわずかながらも上回っていた。07年に両2部門に抜かれ一貫して差が開きつつある。一方農産品は、2004年の7・8%から上昇傾向にあり、2年前の年度から10%台に

市場法意見交換会より③

藤田氏「自己買参活用は成果」

商物分離で取引ルール乱れ 稲垣氏

全漁連・藤田真悟漁政部部長代理 市場法の改正の議論をするに当たって、団体として「卸売人の自己買参権の取得」産地市場における市場等統合等、流通改革への支援「受託拒否の禁止規定の維持」の3つのテーマを掲げた。卸売市場での自己買参権の取得は、組合等が自身で買参権を取得することで、生産者の所得向上を目標としている。2017年では、178の組合が何らかの形で買参権を取得していたが、その後団体としてテーマを掲げ、現在は、208の組合で買参権を取得している状況。

産地市場について、市場の老朽化や市場運営に何かとコストがかかることから、産地市場の統合も進めているところ。こちらについても支援をお願いしたい。受託拒否の禁止の規定があることによつて、生産者、漁業者も安心して生産が可能となるため、引き続きこの規定は残していただきたいと考えている。

全国中央卸売市場協会・織田洋輔事務局長 市場の開設者である39都市の会員に対し意見照会を実施している状況であるため、この場での発言は特にな

全国第3セクター市場連絡協議会・鈴木亮一副部長(川越総合卸売市場)常日頃より、市場運営に際し統計情報を参考にさせていた

だいている。卸売市場の取扱金額及び市場経由率に関して、直荷引きの数値は反映されているのか、反映されていないのか、合わせて今後の取扱いについて

もご教示いただきたい。

全国青果卸売協同組合連合会関東地区協議会・稲垣憲一理事 商物分離について、新型コロナウイルスの影響により、青果物等のインターネット販売が急速に普及した。そこで、長年商物一致の原則があったが、原点回帰が必要と考える。物がどこに誰に行きついたのかという決済情報にまつわるものと、物流を一致させないと公平に違反する可能性があるということで商物一致の原則は守られてきたと理解している。2015年から部分的に緩和されてきた。その時代的背景は、物流コストの問題もあったと思う。今までは性善説的に守られていたが、インターネット販売の激化により、商流すら卸売業者・仲卸業者が把握できない取引形態が生まれつつある。具体的には、初期発注者が、エンドユーザーに商品を送って欲しいという情報をインターネット上で大手スーパーに注文する。大手スーパーはその情報を生産者側に直接送り、この時点で市場に全く情報が来ない。青果特有の「商品が送られてきたが腐っていた」等の送り主には言えないクレームが産地に直接届くことにより、産地はこのようなり取りを全て終えてから、初めて市場に請求を行う。つまり、市場は請求が来てから始めて把握するという取引が存在する。このような状態は、商物分離を許したことによる取引の拡大解釈なのではないかと考える。公平性を維持し、日々延滞なく取引状況を把握する責務を今後強調、もしくはガイドライン等が必要ではないかと考える(おわり)。

青果物

市況

5月1日(木)大田市場発

※価格は消費税を含む

《野菜》

品目	産地	単位	等級	高値
ダイコン	千葉	10kg	L	2,160
カブ	千葉	800g	LL	227
ニンジン	徳島	10kg	M	3,564
ゴボウ	青森	4kg	AM	3,024
レンコン	茨城	4kg	AM	3,780
ハクサイ	茨城	15kg	LL	1,944
コマツナ	埼玉	500g	束	162
キャベツ	千葉	10kg	L	1,944
ハウレンソウ	群馬	200g	AM	162
ネギ	埼玉	5kg	45本バラ	4,104
糸ミツバ	千葉	1kg	-	864
ミズナ	近郷	200g	AM	194
ニラ	栃木	100g	AL	162
シュンギク	宮城	150g	A	216
セルリー	静岡	10kg	ALL	4,320
ブロッコリー	愛知	9kg	秀20	4,320

アスパラ	長野	100g	AL	270
レタス	茨城	10kg	L	2,700
サニーレタス	茨城	4.5kg	L	1,404
チンゲンサイ	茨城	2kg	AL	1,404
キュウリ	群馬	5kg	AS	2,160
ナス	高知	400g	袋AM	216
トマト	熊本	4kg	AM	1,944
パセリ	各地	5kg	L	10,800
ピーマン	高知	150g	AM	140
カボチャ	MEX	10kg	5玉	3,240
シシトウ	高知	100g	AM	324
レイシ	沖縄	3kg	AL	3,024
インゲン	千葉	2kg	A	4,320
スナップエンドウ	福島	1kg	A	1,620
ソラマメ	千葉	4kg	AL	4,104
タマネギ	佐賀	20kg	L	5,400
バレイショ	鹿児島	10kg	L	4,860
カンショ	千葉	5kg	L	2,376
ナガイモ	青森	10kg	4L	5,400
ニンニク	青森	1kg	LL	3,024
ワサビ	静岡	1kg	-	17,280
オオバ	愛知	100g	-	432
ミョウガ	高知	50g	-	130
オクラ	高知	70g	AM	194
菌床シイタケ	秋田	100g	AM6	216
マイタケ	各地	100g	-	162

ナメコ	各地	100g	AS	76
エノキ	長野	200g	-	81

《果実》

品目	産地	単位	市況	高値
リンゴ(サふじ)	青森	10kg	-	8,640
〃(サナゴ-ルト)	青森	10kg	-	-
〃(王林)	青森	10kg	-	-
ビワ	長崎	500g	-	1,944
オウトウ	山形	300g	-	5,400
イチジク	愛知	350g	-	1,188
ハウスミカン	愛知	1.2kg	-	-
カンキツ(美生柑)	愛媛	10kg	-	3,780
〃(カラー)	愛媛	5kg	-	-
ブドウ(シャインマ)	長野	5kg	-	108,000
イチゴ(トヲイ)	栃木	260g	-	346
〃(きらび香)	静岡	280g	-	346
〃(紅ほっぺ)	静岡	280g	-	346
〃(あまおう)	福岡	270g	-	378
スイカ(小玉)	茨城	8kg	-	6,480
メロン(ア-ルス)	静岡	1kg	-	4,320
〃(クイン-)	熊本	5kg	-	-
〃(アンデス)	熊本	5kg	-	-
〃(オトメ)	茨城	5kg	-	-
マンゴー	宮崎	1kg	-	10,800
ブルーベリー	静岡	100g	-	410



豊洲市況

ワイド

5月1日(木曜日)

上場量929.6ト(前市比+93.3ト)

為替(東京正午)1ドル=143円48～48銭

主要品目上場数量

大物小計	71.6ト
鮮魚小計	217.3ト
冷凍物小計	229.6ト

塩干加工小計 382.1ト
活魚小計 29.1ト
冷凍えび 13.6ト
冷凍さけ 96.0ト
塩蔵さけ 10.2ト

かまぼこ 14.4ト
あげもの 25.6ト
冷凍さば 6.9ト
冷凍するめ 3.3ト
冷凍ぎんだら 12.9ト

マグロ

□ 生 鮮 □	(入荷 8.3ト)
◆本マグロ	(114本) 高値 中値 安値
国内	(94本) 7000 4661 2500
NZ	(5本) 4500 3867 3200
メキシコ	(15本) 出来ず
◆インド	(31本)
NZ	(31本) 3600 2733 2000
◆メバチ	(8本)
国内	(8本) 3200
◆キハダ	(0本)
国内	(0本)

月初も生鮮は取引低調

生鮮は月初めの取引だが入荷は伸び悩み、宮城産の本マグロは上値が重い。NZのインド、本マも人気はいま一つ。冷凍は大商い、相場も堅調になっている。

□ 冷 凍 □	(入荷 63.3ト)
	高値 中値 安値
◆印度マグロ	(12.2ト) 4000 1878 800
◆バチ	(42.4ト) 2700 992 670
◆キハダ	(0.6ト) 2000 960 750
◆本マグロ	(4.4ト) 6500 2919 1800

□ カジキ類 □	
	高値 中値 安値
生メカ	2500 2200
冷メカF	1850 1000
生マカ	
冷マカ	

鮮 魚

□ ア ジ □	(入荷 22.8ト)
静岡	5*中(120g上)(* _ロ) 800 700
ほか各地	〃 800 400
各地	5*中小
各地	2/3*小・マメ(70g下) 300 200

□ サ バ □	(入荷 15.6ト)
マサバ京都ほか	5*各型込み 800 400
ゴマ	5*5/6入

□ イワシ □	(入荷 16.6ト)
鳥取ほか	5*各型込み 700 300
	5*大
	5*大中
	5*中

□ スルメイカ □	(入荷 5.6ト)
長崎ほか	(*) 1500 1100
	5K定置15/20入(箱)
	活(* _ロ)

□ サンマ □	(入荷 3.1ト)
各地(解凍)	900 700

□ カツオ □	(入荷 16.8ト)
千葉	(*) 2100 800
各地	2000 400

□ 養殖魚 □	
養殖ハマチ	鹿児島 1500 1400
〃	各地 1500 1400
〃	活メ 1700 1600
〃	野メ
〃	神経抜き
養殖ギンザケ	宮城フイレ(*) 1700 1500
養殖カンパチ	

□ カレイ □	
アサバガレイ	各地 500 300
マガレイ	各地 300
アカガレイ	北海道 500 350
クロカレイ	北海道 500 300
無頭カレイ	各地
マコガレイ	各地 700 500

□ 他鮮魚 □	(*)
ブリ	静岡ほか 750 400
ワラサ	各地 550 250
イナダ	各地 600
ヒラマサ	各地
カンパチ	各地
マナガツオ	各地海外込 7000 4000
スズキ	各地 1300 700
セグロイワシ	各地
ウルメイワシ	各地
マダイ	各地 3000 500
キンメダイ	各地 2800 1400
シロサケ	北海道 3000
イサキ	各地 4000 1200
〃(定置)	各地
タチウオ	各地海外込 3000 2000
タカベ	各地
カマス	各地 2000 800
ヤリイカ	各地 2600 1000
コハダ	各地 2200 1500
ヒラメ	各地海外込 2000 800
トビウオ	各地(尾)
丸アンコウ	各地海外込
サワラ	各地海外込 2000 1000
サゴシ	各地海外込
マダラ	各地
マス	各地 5000 1100
スケソウ	各地
生ニシン	各地 400 300
解凍ニシン	各地
メバル	各地 1500 1300

□ 他輸入物 □	
金目セミドレ(NZ)	
タチウオ(中国)	
サワラ(韓国)	
サワラ(中国)	
白皮(中国・10*箱)	
〃(香港・中国4*カートン)	
アンキモ(中国)	
小アマ(中国)	
アマダイ(中国)	
マナガツオ(パキスタン)	
アラバス(ニュージー)	

特 種

□ エビ類 □	
ロブスター	NZ(*)
車エビ	日本(天然)(1520*) 30000 8000
	〃(養殖) 10000 5000
	中国(0*)
	台湾(0*)
芝エビ	各地(70*) 1800
伊勢エビ	各地(0*)
赤エビ	北海道(279*) 11000 1800
ボタンエビ	各地(232*) 25000 2000

□ ウ ニ □	
生ウニ	
国内	白大箱 200000 23000
北海道ほか	赤大箱 36000 8000
	白中箱
	赤中箱 7500 4500
輸入	100gパック
	各国大小込 6800 1000
	〃小箱 3000 1600
	大箱(中国、韓国)
バック各国	中箱(〃) 100%

活車エビが高い

活車エビは天然物が入荷があり相場は堅調になっている。生ウニも上値上伸。ホタルイカは入荷伸び悩み上値2,000円台に達している。

□ 活 魚 □	
〈天然〉	
マダイ	各地(*)
ヒラメ	各地(*)
スズキ	各地(*)
アイナメ	各地(*)
イシカレイ	各地(*)
インダイ	各地(*)
カワハギ	各地(*)
マコカレイ	各地(*)
タコ	各地(*)
アナゴ	各地(*)

〈養殖〉	
マダイ	各地(*)
ヒラメ	各地(*)
カンパチ	各地(*)

□ 季節商材 □	
生カキ	(2.3ト)
	岩手・宮城
	ほか各地
	輸入
	注水パック(pc)
煮ホタルイカ	各地(枚) 600 500
	富山 2000 1300
養殖アユ	各地 2500 1600

状況変わらず

シラス干は各地の漁は引続き低調。連休前で買われており相場はさらに強含み、愛媛産は良い物もあり特に高くなっている。

	徳島	
	香川	
	各地	550 400
煮干(1.7ト)		
田作(0.0ト)(新物)		
	素干	
	生鮮	
身欠にしん	ベーリング	
干するめ(ト)	6	
	5	
	4	
	3	
	2	
	1	

塩 干 魚

しらす干(6.9ト)	茨城 2000
	静岡
	愛知
	和歌山(解凍) 2300 2200
	〃(新物)
	徳島
	高知 2600 2400
	愛媛 2400 1800
	宮崎
	熊本
	鹿児島
カチリ干(0.1ト)	福島
	大阪
	和歌山
	宮崎
	鹿児島
小女子(0.0ト)	福島
	大阪

冷 凍 魚

冷サバ	海外 490 470
冷サンマ	各地 400 250
冷スルメ	各地 324 300
冷マダイ	海外 600 200
冷ニシン	海外 215 200
冷ギンダラ	海外 1700 1400
冷カレイ	各地 浅羽子無 - -
	カラス 1000 900
	浅羽子持 550 400
冷サケ	各地海外込 浅ロサケ - -
	ベニサケ 850 700
	ギンサケ 650 600
冷モンゴウ	海外 ムキ 3000 1000
	ラウンド 750 650
冷タコ	海外 ボイル 1600 1100
冷エビ	海外 B T16～20 3000 2700
冷煮ズワイ	各地 2500 1100

塩干加工品

塩サケ	各地	アキサケ	-	-
	岩手・宮城	ベニサケ	-	-
	北海道	トキサケ	1050	630
	〃	アキサケ	-	-
	〃	ベニサケ	1500	1300
	岩手・宮城	養ギン	700	600
	アラスカ	ベニF	900	800
	ロシア	ベニサケ	1200	1000
	チリ	ギンF	700	600
塩カズノコ	各地	特大～小	6000	3000
身欠ニシン	各地	乾	1750	1300
煮干	各地		600	200
開干サンマ	千葉		190	40
開干サバ	千葉		250	180
開干カマス	神奈川		350	60
開干アジ	各地	大～小	-	-
	〃	大	360	130
	〃	中	140	60
	〃	小	60	30
目刺	各地		7000	4000
蒲焼ウナギ	各地		2300	2000
シシヤモ	各地		80	20
スケコ	各地	生	4500	1300
		冷凍	2500	1000
カマボコ	各地	小板	1900	130
塩マス	北海道		490	400
干するめ	各地		1500	1300