

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 1

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	780	85入	¥ 6,050~5,700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トメ物
ヤリイカ スチロール	268C/S	60~90入	¥ 3,600~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	189	2~30入	¥ 5,500~320-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,115C/S	1~15入	¥ 1,500~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	704C/S	1~12入	¥ 2,800~600-		ツリタラ
バラ マダラ	368k	ゴミ	¥ 280-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	124	10~20入	¥ 1,500~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	2	ゴミ	¥ 1,000-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	3C/S	5~9入	¥ 1,000~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	37C/S	5~12入	¥ 1,000~600-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	776k	ゴミ	¥ 300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	90C/S	5~20入	¥ 5,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	4C/S	ゴミ	¥ 3,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	2C/S	ゴミ	¥ 3,800~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	7C/S	5~30入	¥ 3,000~2,600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	128C/S	ゴミ	¥ 4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	107C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	4C/S	ゴミ	¥ 3,700~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	56C/S	ゴミ	¥ 2,300~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ホッケ スチロール	8C/S	ゴミ	¥ 3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	419	3~10入	¥ 1,300~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	18	1~10入	¥ 20,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	4C/S	14~25入	¥ 25,000~8,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	89	ゴミ	¥ 7,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
カタクチイワシ	ヤ 9t	10~30g	¥ 580~550-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	小旋
イナダ・ブリ類	263t	12~4k	¥ 2,380~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	ヤ 11,160k	5~2k	¥ 6,500~900-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 100本	5~2k	¥ 1,900~200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 120k	5~4k	¥ 100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
イナダ	ヤ 4.5t	4k~300g	¥ 950~720-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サバ	ヤ 300k	500~300g	¥ 950-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	9,922C/S	16~80入	¥ 3,309~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	710C/S	16~40入	¥ 5,050~1,952-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
白魚	120P	150g	¥ 250-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 2

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	7,070	70~90入	¥ 5,550~5,380-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トロール
バラ スルメイカ	¥ 13t	ゴミ	¥ 2,550-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トロール
マダラ 木箱	44	3~20入	¥ 5,700~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	754C/S	2~15入	¥ 1,300~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,964C/S	1~15入	¥ 4,600~300-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	22	10~20入	¥ 1,200~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	36C/S	8~15入	¥ 700~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	58C/S	6~10入	¥ 1,200~600-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥ 2,100k	ゴミ	¥ 280~160-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	1C/S	ゴミ	¥ 8,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	10C/S	40~60入	¥ 3,800~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	13C/S	10~30入	¥ 2,800~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	¥ 500k	ゴミ	¥ 1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	¥ 136C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	4C/S	ゴミ	¥ 3,700~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	29C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
キアンコウ 木箱	1	4入	¥ 10,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	1C/S	ゴミ	¥ 8,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	12C/S	8~22入	¥ 23,600~8,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	8	ゴミ	¥ 2,800~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	1	ゴミ	¥ 2,000-		ツリタラ
カタクチイワシ	¥ 40t	5~30g	¥ 500~300-	加工原料 一部市内鮮魚	小旋
秋サケ	¥ 9,852k	5~2k	¥ 6,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚	
サケ	¥ 200本	5~2k	¥ 1,700~200-	加工原料 一部市内鮮魚	サシアミ
川サケ	¥ 280k	5~4k	¥ 300-	加工原料 一部市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	1,100C/S	10~25入	¥ 2,200~1,600-	加工原料 一部市内鮮魚	11/1もの
スルメイカ 冷凍	12,842C/S				
ムラサキイカ	382C/S				
白魚	160P	150g	¥ 260-	加工原料 一部市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 4

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	6,626	70~90入	¥ 5,750~5,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トロール
スルメイカ スチロール	71C/S	15~25入	¥ 1,500~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	70C/S	60~70入	¥ 3,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	93	2~15入	¥ 4,000~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	756C/S	1~12入	¥ 2,000~350-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,188C/S	1~12入	¥ 3,700~350-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	10	ゴミ	¥ 1,500~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	4C/S	8~12入	¥ 800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	119C/S	7~15入	¥ 900~600-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥ 776k	ゴミ		加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	73C/S	10~30入	¥ 7,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	19C/S	20~40入	¥ 2,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	10C/S	30~50入	¥ 2,800~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	7C/S	10~20入	¥ 2,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	417C/S	ゴミ	¥ 8,000~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	60C/S	1~10入	¥ 2,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	5C/S	ゴミ	¥ 3,800~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	28C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	192	3~12入	¥ 1,100~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	87	1~20入	¥ 39,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	10C/S	10~25入	¥ 25,000~10,000-		ツリタラ
カタクチイワシ	¥ 82t	5~30g	¥ 400~230-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	小旋
イナダ	98t	12~4k	¥ 2,855~850-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	¥ 12t	5~2k	¥ 6,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	¥ 250本	5~2k	¥ 800~100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
サワラ	¥ 15本			加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サバ	¥ 300k	600~300g	¥ 4,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 木箱	11	ゴミ	¥ 3,600~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	3,441C/S	10~30入	¥ 1,650~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	11/3日イカ コルイカ、11/4日イカ

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 5

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ スチロール	85C/S	10~25入	¥1,800~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	16C/S	コミ	¥2,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	39	2~20入	¥3,500~400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	898C/S	2~15入	¥2,000~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	774C/S	1~12入	¥5,000~500-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	31	10~20入	¥1,600~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	9C/S	6~12入	¥1,300~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	54C/S	5~15入	¥1,000~800-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥1.8t	コミ	¥200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	12C/S	3~20入	¥10,000~4,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	10C/S	40~60入	¥3,000~1,700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	99C/S	コミ	¥3,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	7C/S	2~12入	¥1,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	コミ	¥3,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	20C/S	コミ	¥1,900~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ホッケ	2C/S	25~30入	¥2,400~2,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	1	コミ	¥900-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	16	2~15入	¥22,000~7,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	4C/S	8~20入	¥20,000~7,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	22	コミ	¥6,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	15,729k	5~2k	¥6,800~1,000-	加工原料	
サケ	¥200本	5~2k	¥1,000~200-	加工原料	サシアミ
川サケ	540k	5~4k	¥350-	加工原料	
バラ イナダ	¥560k	3k~300g	¥2,000~880-	加工原料	
スルメイカ スチロール	236C/S	10~25入	¥1,700~1,350-	加工原料	11/5もの
スルメイカ 冷凍	58,879C/S	11~90入	¥4,300~1,855-	加工原料	

八戸港

2013. 11. 6

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	4,365	70~90入	¥5,750~5,630-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	¥11.5t	コミ	¥2,630-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	413C/S	1~12入	¥3,300~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	25C/S	8~12入	¥1,500~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	70C/S	コミ	¥4,000~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	コミ	¥6,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	29C/S	コミ	¥2,900~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
カタクチイワシ	¥98t	3~30g	¥450~210-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	小旋
イナダ	585t	12~4k	¥1,300~816-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
秋サケ	¥12,500k	5~2k	¥7,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サケ	¥200本	5~4k	¥1,200~200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	サシアミ
川サケ	¥673k	5~4k	¥470-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
イナダ	¥50k	4k~300g	¥2,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スルメイカ スチロール	509C/S	10~25入	¥1,700~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	11/5 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	1,841C/S	10~25入	¥1,650~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	11/6 昼イカ
白魚	40P	150g	¥250-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 7

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	870	70~90入	¥ 5,750~5,650-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	74C/S	10~25入	¥ 1,800~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	141	2~20入	¥ 5,000~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,590C/S	1~15入	¥ 2,000~810-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,090C/S	1~15入	¥ 4,500~600-		ツリタラ
バラ マダラ	426k	ゴミ	¥ 2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	68	8~30入	¥ 3,000~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	1C/S	ゴミ	¥ 800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	68C/S	5~12入	¥ 1,100~1,000-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	1,697k	ゴミ	¥ 220-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	51C/S	3~20入	¥ 7,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	38C/S	20~40入	¥ 1,800~1,600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	10C/S	20~40入	¥ 3,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	6C/S	ゴミ	¥ 3,300~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
赤カレイ スチロール	2C/S	ゴミ	¥ 1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	2C/S	ゴミ	¥ 2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	224	ゴミ	¥ 3,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	2C/S	1~3入	¥ 1,500~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	68	3~12入	¥ 4,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	37	1~20入	¥ 20,000~7,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	10C/S	8~20入	¥ 26,500~13,600-		ツリタラ
タコ類 木箱	77	ゴミ	¥ 10,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ワタリガニ	15C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
サバ	100t	1k~300g	¥ 2,900~2,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
カタクチイワシ	79t	3~30g	¥ 700~219-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	小旋
秋サケ	ヤ 4,500本	5~2k	¥ 7,500~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
スルメイカ スチロール	1,092C/S	10~25入	¥ 1,850~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	11/6,7もの
スルメイカ 冷凍	65,759C/S	11~80入	¥ 3,932~1,900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
白魚	120P	150g	¥ 260-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	

八戸港

2013. 11. 8

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	50C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,000-	市内鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	8C/S	ゴミ	¥ 3,600~1,900-	市内鮮魚	アミ
ワタリガニ	8C/S	ゴミ	¥ 2,300~1,900-	市内鮮魚	アミ
秋サケ	ヤ 6,235k	5~2k	¥ 7,500~1,300-	加工原料	
サケ	ヤ 150本	5~4k	¥ 2,150~240-	加工原料	サシアミ
川サケ	ヤ 300k	5~4k	¥ 500-	加工原料	
スルメイカ スチロール	181C/S	10~20入	¥ 1,500~1,300-	市内鮮魚	11/7 昼イカ
白魚	160P	150g	¥ 250-	市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 9

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	8,700	70~90入	¥ 5,800~5,670-	加工原料	トロール
バラ スルメイカ	¥ 19t	コミ	¥ 2,700~2,650-	加工原料	トロール
その他カレイ	50C/S	コミ	¥ 3,000~1,000-	市内鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	5C/S	コミ	¥ 6,000~2,000-	市内鮮魚	アミ
ワタリガニ	5C/S	コミ	¥ 3,300~1,700-	市内鮮魚	アミ
カタクチイワシ	53t	5~30g	¥ 330~231-	加工原料	小旋
ワカシ	17t	2k~500g	¥ 1,650~1,350-	加工原料	
秋サケ	¥ 13,000本	5~2k	¥ 7,500~1,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	50本	5~4k	¥ 1,900~150-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	¥ 700k	5~4k	¥ 400-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
イナダ 小	¥ 300k	4k~300g	¥ 3,000~2,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サバ	50k	600~300g	¥ 6,500~3,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 木箱	62	コミ	¥ 4,500~3,800-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	11/9もの
スルメイカ スチロール	2,904C/S	10~25入	¥ 1,800~1,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	11/9もの
スルメイカ 冷凍	24,734C/S	11~80入	¥ 3,430~1,750-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
白魚	120P	150g	¥ 240-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	

八戸港

2013. 11. 11

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ スチロール	66C/S	10~25入	¥ 2,100~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	223	2~20入	¥ 9,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,331C/S	2~15入	¥ 3,900~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,823C/S	1~15入	¥ 6,000~500-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	35	10~30入	¥ 2,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	3C/S	6~10入	¥ 1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	156C/S	6~15入	¥ 2,000~1,300-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	35C/S	10~20入	¥ 9,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	26C/S	20~40入	¥ 2,600~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	19C/S	20~40入	¥ 4,000~1,400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	2C/S	コミ	¥ 2,600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	2C/S	コミ	¥ 2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	84C/S	コミ	¥ 3,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	7C/S	コミ	¥ 6,200~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	10C/S	コミ	¥ 2,600~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ホッケ	7C/S	コミ	¥ 3,300~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ	6	1~10入	¥ 35,500~10,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	10C/S	8~15入	¥ 28,000~8,000-		ツリタラ
タコ類	71	コミ	¥ 10,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	47,601k	5~2k	¥ 7,100~2,000-	市内鮮魚 加工原料	
サケ	¥ 50本	5~2k	¥ 1,050~200-	市内鮮魚 加工原料	サシアミ
川サケ	¥ 850k	5~4k	¥ 400-	市内鮮魚 加工原料	
白魚	40P	150g	¥ 250-	市内鮮魚 加工原料	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 12

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	110C/S	1~15入	¥ 3,900~1,600-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	4C/S	8~15入	¥ 1,500~1,200-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	30C/S	ゴミ	¥ 2,800~1,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	ゴミ	¥ 6,000~2,600-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	10C/S	ゴミ	¥ 4,000~1,600-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
カタクチイワシ	ヤ 31t	3~20g	¥ 600~273-	市内鮮魚 加工原料	小旋
秋サケ	ヤ 13,541k	5~2k	¥ 6,500~1,500-	市内鮮魚 加工原料	
サケ	ヤ 500本	5~2k		市内鮮魚 加工原料	サシアミ
川サケ	ヤ 1,110k	5~4k	¥ 400-	市内鮮魚 加工原料	
スルメイカ スチロール	259C/S	10~25入	¥ 2,450~1,900-	市内鮮魚 加工原料	11/11 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	50,069C/S	11~80入	¥ 3,916~1,700-	市内鮮魚 加工原料	
白魚	120P	150g	¥ 250-	市内鮮魚 加工原料	

八戸港

2013. 11. 13

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	45C/S	ゴミ	¥ 3,500~800-	市内鮮魚 一部加工原料	アミ
ヒラツメガニ スチロール	5C/S	ゴミ	¥ 6,000~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	5C/S	ゴミ	¥ 2,500~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	アミ
秋サケ	ヤ 17,200本 (ヤ 45t)	5~2k	¥ 6,500~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚	
サケ	ヤ 400本	5~2k	¥ 1,200~120-	加工原料 一部市内鮮魚	サシアミ 10kg単価
川サケ	ヤ 1,110k	5~4k	¥ 400-	加工原料 一部市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	70	ゴミ	¥ 4,800-		11/12 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	ヤ 299C/S	10~25入	¥ 2,100~1,700-		11/12 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	26,644C/S	11~70入	¥ 3,801~2,200-	加工原料 一部市内鮮魚	
ムラサキイカ	1,200C/S	16~70入	¥ 4,920~1,950-	加工原料 一部市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 14

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	13,948	70~90入	¥ 5,700~5,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	トロール
スルメイカ スチロール	6C/S	15~25入	¥ 2,000~1,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	38t	ゴミ	¥ 2,650~2,350-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	トロール
マダラ 木箱	33	2~8入	¥ 12,500~4,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,309C/S	1~12入	¥ 5,700~7,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	588C/S	1~12入	¥ 10,000~1,600-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	69	8~30入	¥ 3,800~2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	5C/S	6~10入	¥ 1,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	42C/S	5~15入	¥ 1,800~1,300-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	6C/S	3~20入	¥ 11,000~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	6C/S	30~50入	¥ 4,000~1,900-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
鯧カレイ スチロール	4C/S	8~20入	¥ 3,800~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	30C/S	ゴミ	¥ 3,800~1,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	7C/S	ゴミ	¥ 5,000~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
タコ類 木箱	18	ゴミ	¥ 7,000~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ワタリガニ	12C/S	ゴミ	¥ 2,800~1,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
マサバ・ゴマサバ	66t	300~700g	¥ 2,651~1,410-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
カタクチイワシ	ヤ 19t	3~20g	¥ 400~230-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	小旋
イナダ	346t	10~4k	¥ 1,650~980-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
秋サケ	ヤ 33,604k	5~2k	¥ 6,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サケ	ヤ 250本	5~2k	¥ 1,200~250-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	サシアミ
川サケ	ヤ 1,460k	5~4k	¥ 400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
バラ サワラ	ヤ 660k	3kg以上	¥ 7,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	10kg単価
バラ サゴシ	ヤ 600k	1~2k	¥ 1,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	10kg単価
スルメイカ 木箱	554	ゴミ	¥ 5,250~4,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スルメイカ スチロール	7,328C/S	10~25入	¥ 1,800~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スルメイカ 冷凍	33,897C/S	11~100入	¥ 4,300~1,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ムラサキイカ	1,345C/S	16~50入	¥ 4,900~1,960-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
白魚	80P	150g	¥ 250-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 15

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ スチロール	50C/S	12~25入	¥ 2,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	4C/S	ゴミ	¥ 3,000~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	210	2~30入	¥ 12,500~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,189C/S	2~15入	¥ 3,500~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ マダラ	834k	ゴミ	¥ 200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	98	10~20入	¥ 3,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	4C/S	6~12入	¥ 2,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	23C/S	3~20入	¥ 8,600~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	3C/S	30~50入	¥ 4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	8C/S	8~20入	¥ 4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	5C/S	10~20入	¥ 3,300~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	102C/S	ゴミ	¥ 3,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	3C/S	ゴミ	¥ 4,000~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ホッケ	16C/S	ゴミ	¥ 3,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	2	ゴミ	¥ 2,800~2,600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	4	1~10入	¥ 22,800~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	60	ゴミ	¥ 8,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ワタリガニ	18C/S	ゴミ	¥ 2,900~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
カタクチイワシ	ヤ 59t	3~20g	¥ 600~248-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	小旋
イナダ	200t	9~4k	¥ 1,700~1,400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	4,716k	5~2k	¥ 5,900~750-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 170本	5~2k	¥ 1,100~100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 1,070k	5~4k	¥ 400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	7,118C/S	10~70入	¥ 5,500~1,200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	11/14 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	4,980C/S				
白魚	120P	150g	¥ 250-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ウニ	6P	200g	¥ 1,700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	

八戸港

2013. 11. 16

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	348C/S	2~12入	¥ 4,500~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	6C/S	8~15入	¥ 1,900~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	60C/S	ゴミ	¥ 5,000~1,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	15C/S	ゴミ	¥ 4,600~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	30C/S	ゴミ	¥ 3,400~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
秋サケ	27,040k	5~2k	¥ 6,500~700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 200本	5~2k		加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 2,890k	5~4k	¥ 400-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
バラ イナダ	ヤ 4t	4k~500g	¥ 2,000~970-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
バラ サゴシ	ヤ 1,090k	2k~700g	¥ 1,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	482C/S	10~25入	¥ 1,750~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	11/15 昼イカ
スルメイカ 冷凍	4,882C/S	16~70入	¥ 3,600~2,210-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	11/15もの
ムラサキイカ	263C/S	16~40入	¥ 4,930~1,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	11/15もの
白魚	120P	150g	¥ 250-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 18

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	13,991	60~80入	¥ 5,150~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	11/17もの トロール
スルメイカ 木箱	14,310	60~80入	¥ 5,100~4,840-		11/18もの トロール
スルメイカ スチロール	104C/S	10~25入	¥ 1,500~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	13,698k	ゴミ	¥ 2,100~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	11/17もの トロール
バラ スルメイカ	ヤ 16t	ゴミ	¥ 2,300~2,260-		11/18もの トロール
マダラ 木箱	767	2~20入	¥ 6,800~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	4,669C/S	2~15入	¥ 2,700~700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	4,130C/S	1~12入	¥ 4,100~400-		ツリタラ
バラ マダラ	4,907k	ゴミ	¥ 280-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	338	8~30入	¥ 2,500~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	304C/S	6~15入	¥ 2,000~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	97C/S	6~15入	¥ 800~500-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	3,840k	ゴミ	¥ 250-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	26C/S	8~20入	¥ 8,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	21C/S	20~40入	¥ 4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	30C/S	5~20入	¥ 5,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	13C/S	5~20入	¥ 3,800~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	130C/S	ゴミ	¥ 4,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ヒラメ スチロール	46C/S	1~20入	¥ 1,500~900-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	5C/S	ゴミ	¥ 3,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
キアンコウ 木箱	38	1~20入	¥ 42,000~11,900-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	7C/S	12~60入	¥ 24,500~5,600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	10C/S	8~26入	¥ 28,100~4,500-		ツリタラ
タコ類 木箱	97	ゴミ	¥ 6,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ワタリガニ	5C/S	ゴミ	¥ 2,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
カタクチイワシ	ヤ 36t	5~30g	¥ 650~205-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ 10,900本	5~2k	¥ 5,700~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 200本	5~2k	¥ 1,000~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 7,070k	5~4k	¥ 400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ イナダ	ヤ 3.5t	1k~500g	¥ 1,030-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	19,859C/S	10~40入	¥ 5,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	2日分 (11/17昼-夜 ヨルイカ、11/18昼イカ)
スルメイカ 冷凍	69,706C/S	16~80入	¥ 3,380~1,700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	954C/S	16~50入	¥ 4,950~2,641-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
白魚	80P	150g	¥ 250-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 19

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ヤリイカ スチロール	2C/S	ゴミ	¥ 3,900~3,100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	152	2~20入	¥ 3,000~700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	487C/S	2~15入	¥ 3,700~700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ マダラ	ヤ 50k	ゴミ	¥ 200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	32	8~30入	¥ 1,800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	11C/S	10~20入	¥ 5,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	4C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	3C/S	8~20入	¥ 3,500~3,100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	43C/S	ゴミ	¥ 4,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	4C/S	ゴミ	¥ 6,000~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ホッケ	9C/S	12~25入	¥ 2,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	11	8~10入	¥ 3,100~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	1	1入	¥ 10,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	24	ゴミ	¥ 6,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ワタリガニ	7C/S	ゴミ	¥ 4,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
秋サケ	ヤ 7,008k	5~2k	¥ 5,800~400-	加工原料 市内鮮魚	
サケ	ヤ 150本	5~2k	¥ 1,100~300-	加工原料 市内鮮魚	サシアミ
川サケ	3,920k	5~4k	¥ 280-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ 冷凍	35,937C/S	11~70入	¥ 3,415~2,200-	加工原料 市内鮮魚	
ムラサキイカ	2,274C/S	16~50入	¥ 4,950~1,650-	加工原料 市内鮮魚	
白魚	40P	150g	¥ 250-	加工原料 市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 20

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ヤリイカ スチロール	1C/S	コミ	¥ 3,900-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	15	2~20入	¥ 5,900~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	272C/S	2~15入	¥ 4,500~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,378C/S	1~12入	¥ 5,000~600-		ツリタラ
バラ マダラ	1,704k	コミ	¥ 750~450-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソーダラ 木箱	108	12~20入	¥ 2,000~420-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソーダラ スチロール	50C/S	6~8入	¥ 1,000~500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	2C/S	10~20入	¥ 4,000~3,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	33	コミ	¥ 3,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	3C/S	コミ	¥ 3,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ホッケ	4C/S	16~25入	¥ 2,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	1	1入	¥ 25,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	1C/S	コミ	¥ 18,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	10	コミ	¥ 5,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ワタリガニ	18C/S	コミ	¥ 2,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
カタクチイワシ	ヤ 67t	5~25g	¥ 600~530-	加工原料	小旋
秋サケ	ヤ 42,280k	5~2k	¥ 5,600~250-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 250本	5~2k		加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 4,290k	5~4k	¥ 460-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
イナダ	ヤ 2t	3k~500g	¥ 2,000~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ 木箱	333	45~60入	¥ 4,600~3,000-		11/20 昼イカ
スルメイカ スチロール	6,620C/S	10~60入	¥ 4,900~1,100-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	木箱分込み 11/19 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	3,339C/S	10~25入	¥ 1,600~1,250-		11/20 昼イカ
スルメイカ 冷凍	43,222C/S	11~80入	¥ 3,350~1,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	474C/S	16~50入	¥ 4,950~1,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 21

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ スチロール	73C/S	10~25入	¥1,600~1,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	56	1~20入	¥12,000~1,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	910C/S	1~10入	¥4,000~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	39	10~20入	¥2,200~1,600-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	6C/S	5~10入	¥1,500~1,300-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
バラ スケソウダラ	¥2,240k	ゴミ	¥600-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	6C/S	3~10入	¥12,000~4,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	8C/S	ゴミ	¥3,200~2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	6C/S	ゴミ	¥3,500~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	6C/S	ゴミ	¥3,300~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	46C/S	ゴミ	¥5,500~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	8C/S	ゴミ	¥4,300~2,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	1	ゴミ	¥2,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	15	ゴミ	¥4,000~2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ワタリガニ	15C/S	ゴミ	¥3,500~1,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
カタクチイワシ	¥52t	5~30g	¥550~380-	加工原料 市内鮮魚	小旋
秋サケ	¥5,299k	5~2k	¥5,900~250-	加工原料 市内鮮魚	
サケ	¥350本	5~2k	¥1,100~100-	加工原料 市内鮮魚	サシアミ
川サケ	¥6,350k	5~4k	¥420~400-	加工原料 市内鮮魚	
イナダ	¥90k	4k~500g		加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	100	バラ	¥4,700~3,500-		11/21 昼イカ 小型イカ釣り
スルメイカ スチロール	1,110C/S	10~20入	¥1,800~1,250-		11/21 昼イカ 小型イカ釣り
スルメイカ 冷凍	1,933C/S	16~101入	¥2,870~1,300-	加工原料 市内鮮魚	小型イカ釣り船
ムラサキイカ	7C/S	ゴミ	¥1,000-	加工原料 市内鮮魚	
白魚	40P	150g	¥250-	加工原料 市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 22

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ スチロール	27C/S	10~40入	¥2,200~1,700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	19	2~15入	¥10,000~1,400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	420C/S	3~15入	¥4,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トロール
マダラ スチロール	169C/S	1~15入	¥4,500~1,200-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	39	15~30入	¥2,700~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	4C/S	8~12入	¥2,000~1,700-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	3C/S	6~10入	¥14,000~12,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	6C/S	30~50入	¥3,800~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	4C/S	6~10入	¥3,100~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	1C/S	ゴミ	¥1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	24C/S	ゴミ	¥3,100~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	6C/S	ゴミ	¥4,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	10C/S	ゴミ	¥3,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
タコ類 木箱	8	ゴミ	¥6,000~2,600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
カタクチイワシ	ヤ 10t	3~20g	¥360-	加工原料 一部市内鮮魚	小旋
秋サケ	26,172k	5~2k	¥5,800~200-	加工原料 一部市内鮮魚	
サケ	ヤ 210本	5~2k	¥1,100~100-	加工原料 一部市内鮮魚	サシアミ
川サケ	3t	5~4k	¥400~399-	加工原料 一部市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	5	バラ	¥3,700~3,000-		11/22 昼イカ
スルメイカ スチロール	171C/S	10~25入	¥2,600~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚	11/21 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	458C/S	10~20入	¥1,850~1,400-		11/22 昼イカ
ムラサキイカ	277C/S	11~40入	¥4,980~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚	
白魚	120P	150g	¥270-	加工原料 一部市内鮮魚	

八戸港

2013. 11. 23

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	7,045	60~70入	¥5,550~5,530-		トロール
バラ スルメイカ	3t	ゴミ	¥2,550-		トロール
マダラ スチロール	798C/S	1~15入	¥8,500~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	27C/S	5~13入	¥1,600~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	38C/S	ゴミ	¥5,200~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	ゴミ	¥6,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
吉次 スチロール	1C/S	16入	¥18,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ワタリガニ	8C/S	ゴミ	¥4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
秋サケ	7,923k	5~2k	¥5,500~240-	市内鮮魚 加工原料	
サケ	ヤ 110本	5~2k	¥1,100~100-	市内鮮魚 加工原料	サシアミ
イナダ	ヤ 300k	3k~500g	¥2,500~1,500-	市内鮮魚 加工原料	
川サケ	ヤ 2,690k	5~4k	¥200-	市内鮮魚 加工原料	
スルメイカ 木箱	699	バラ	¥4,500~4,000-		11/23 昼イカ
スルメイカ スチロール	270C/S	10~25入	¥2,200~1,700-	市内鮮魚 加工原料	11/22 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	4,734C/S	10~20入	¥1,800~1,300-		11/23 昼イカ

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 25

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	13,207	60~80入	¥ 5,250~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	トロール
スルメイカ スチロール	46C/S	15~30入	¥ 2,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
バラ スルメイカ	ヤ 14.2t	ゴミ	¥ 2,100~1,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	トロール
ヤリイカ スチロール	88C/S	60~100入	¥ 4,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
マダラ 木箱	697	2~20入	¥ 7,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
マダラ スチロール	4,560C/S	2~15入	¥ 7,200~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
マダラ スチロール	3,853C/S	1~12入	¥ 9,100~500-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 465k	ゴミ	¥ 300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
スケソウダラ 木箱	838	15~30入	¥ 2,500~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
スケソウダラ スチロール	1C/S	8入	¥ 1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
スケソウダラ スチロール	127C/S	5~12入	¥ 1,500~800-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	ヤ 400k	ゴミ	¥ 420-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
ナメタカレイ スチロール	53C/S	5~20入	¥ 18,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
オイランカレイ スチロール	43C/S	ゴミ	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
鮫カレイ スチロール	33C/S	2~10入	¥ 3,500~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
アブラカレイ スチロール	7C/S	8~20入	¥ 4,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
その他カレイ	143C/S	ゴミ	¥ 4,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
ヒラメ スチロール	55C/S	1~15入		市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	ゴミ	¥ 4,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	アミ
ワタリガニ	10C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	アミ
アブラツノザメ 木箱	34	3~10入	¥ 3,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
キアンコウ 木箱	29	1~20入	¥ 46,500~6,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
吉次 スチロール	3C/S	6~22入	¥ 24,000~5,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	103	ゴミ	¥ 6,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
秋サケ	ヤ 5,000本	5~2k	¥ 5,500~600-	加工原料 一部鮮魚	
サケ	ヤ 100本	5~2k	¥ 500~300-	加工原料 一部鮮魚	サシアミ
川サケ			¥ 390~389-	加工原料 一部鮮魚	
バラ イナダ	ヤ 2t	3k~500g	¥ 2,500~1,180-	加工原料 一部鮮魚	
スルメイカ 木箱	3,530	バラ	¥ 4,900~3,600-		11/24 昼イカ
スルメイカ 木箱	3	バラ	¥ 4,500-		11/24 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	9,836C/S	10~25入	¥ 1,600~800-		11/24 昼イカ
スルメイカ スチロール	873C/S	10~25入	¥ 2,000~1,200-		11/24 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	64,861C/S	11~80入	¥ 4,150~2,200-	加工原料 一部鮮魚	
ムラサキイカ	307C/S	16~60入	¥ 4,900~1,550-	加工原料 一部鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 26

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	246C/S	1~10入	¥3,000~800-	市内鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	5C/S	5~9入	¥1,000-	市内鮮魚	釣り物
その他カレイ	26C/S	ゴミ	¥5,500~800-	市内鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	6C/S	ゴミ	¥2,500~1,500-	市内鮮魚	アミ
ワタリガニ	9C/S	ゴミ	¥4,000~1,500-	市内鮮魚	アミ
秋サケ	¥9,272k	5~2k	¥6,500~800-	加工原料 八戸鮮魚	
サケ	¥50本	5~2k	¥1,200~300-	加工原料 八戸鮮魚	サシアミ
川サケ	¥6,560k	5~4k	¥420-	加工原料 八戸鮮魚	
スルメイカ 冷凍	48,118C/S	11~70入	¥3,159~2,055-	加工原料 八戸鮮魚	
ムラサキイカ	21C/S	16~40入	¥4,600~1,500-	加工原料 八戸鮮魚	
白魚	40P	150g	¥300-	加工原料 八戸鮮魚	

八戸港 2013. 11. 27

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	15C/S	ゴミ	¥3,500~1,500-	市内鮮魚 加工原料	アミ
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	ゴミ	¥2,500~2,000-	市内鮮魚 加工原料	アミ
ワタリガニ	6C/S	ゴミ	¥3,500~1,500-	市内鮮魚 加工原料	アミ
カタクチイワシ	¥71t	5~25g	¥650~290-	市内鮮魚 加工原料	小旋
秋サケ	41,437k	5~2k	¥6,900~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	¥70本	5~2k	¥6,000~200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	¥10,330k	5~4k	¥400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
イナダ	¥1,990k	4k~300g	¥2,800~1,090-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ	18C/S	20~40入	¥3,500~2,700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	8,841C/S	10~60入	¥4,800~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	9,962C/S	11~60入	¥3,150~2,281-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	519C/S	16~60入	¥4,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	

八戸港 2013. 11. 28

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	176C/S	1~10入	¥5,500~2,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	1C/S	8入	¥3,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	14C/S	ゴミ	¥4,600~4,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	6C/S	ゴミ	¥4,100~1,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	9C/S	ゴミ	¥4,000~1,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
吉次 スチロール	1C/S	13入	¥1,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
カタクチイワシ	¥31t	3~25g	¥550~480-	加工原料 一部市内鮮魚	小旋
秋サケ	6,440k	5~2k	¥6,600~950-	加工原料 一部市内鮮魚	
サケ	¥120本	5~2k	¥1,000~400-	加工原料 一部市内鮮魚	サシアミ
川サケ	¥9,310k	5~4k	¥410~400-	加工原料 一部市内鮮魚	
ジャミサバ	¥750k	60~250g	¥130-	加工原料 一部市内鮮魚	
スルメイカ 冷凍	19,163C/S	17~70入	¥2,980~2,100-	加工原料 一部市内鮮魚	
ムラサキイカ	10C/S	16~35入	¥3,050-	加工原料 一部市内鮮魚	
白魚	80P	150g	¥280~270-	加工原料 一部市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 29

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	10,720		¥ 5,100~4,950-		トロール
バラ スルメイカ	13t		¥ 2,350-		トロール
バラ スルメイカ	7.5t		¥ 2,200-		トロール
マダラ スチロール	82C/S	1~15入	¥ 8,500~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	3C/S	10~15入	¥ 2,200~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	30C/S	ゴミ	¥ 10,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	7C/S	ゴミ	¥ 4,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	10C/S	ゴミ	¥ 3,800~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
吉次 スチロール	1C/S	12入	¥ 23,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
カタクチイワシ	ヤ 44t	5~25g	¥ 550~390-	加工原料 一部市内鮮魚	小旋
秋サケ	26,166k	5~2k	¥ 6,800~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚	
サケ	ヤ 80本	5~2k		加工原料 一部市内鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 6t	5~4k	¥ 360-	加工原料 一部市内鮮魚	
イナダ	ヤ 140k	2k~300g		加工原料 一部市内鮮魚	
ジャミサバ	ヤ 150k	80~250g		加工原料 一部市内鮮魚	
スルメイカ	ヤ 41C/S	15~40入		加工原料 一部市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	1,437		¥ 4,700~4,000-		11/29 昼イカ
スルメイカ スチロール	8,283C/S	10~25入	¥ 1,800~1,200-		11/29 昼イカ
スルメイカ 冷凍	31,602C/S	11~80入	¥ 3,000~1,801-	加工原料 一部市内鮮魚	
ムラサキイカ	9C/S	21~40入		加工原料 一部市内鮮魚	
白魚	120P	150g	¥ 260-	加工原料 一部市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 11. 30

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ スチロール	10C/S	12~25入	¥ 2,100~1,600-	市内鮮魚 一部加工原料	
ヤリイカ スチロール	51C/S	60~100入	¥ 3,600~2,800-	市内鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	381	2~30入	¥ 12,000~1,300-	市内鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	2,856C/S	2~15入	¥ 4,800~1,600-	市内鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,602C/S	1~12入	¥ 8,600~1,400-		ツリタラ
バラ マダラ	234k	ゴミ	¥ 500-	市内鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	202	10~20入	¥ 3,700~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ スチロール	36C/S	5~14入	¥ 2,000~1,300-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	17C/S	3~20入	¥ 14,000~3,000-	市内鮮魚 一部加工原料	
オイランカレイ スチロール	21C/S	20~40入	¥ 3,500~1,500-	市内鮮魚 一部加工原料	
鮫カレイ スチロール	15C/S	6~10入	¥ 3,000~1,500-	市内鮮魚 一部加工原料	
アブラカレイ スチロール	8C/S	10~20入	¥ 3,000~1,500-	市内鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	104C/S	ゴミ	¥ 4,500~1,500-	市内鮮魚 一部加工原料	
ヒラメ スチロール	9C/S	1~10入	¥ 3,500~2,500-	市内鮮魚 一部加工原料	
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	ゴミ	¥ 6,400~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	アミ
アブラツノザメ 木箱	22	3~10入	¥ 3,500~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	7	1~8入	¥ 20,000~5,000-	市内鮮魚 一部加工原料	
吉次	9C/S	10~28入	¥ 27,000~18,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	44	ゴミ	¥ 6,000~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	
ワタリガニ	8C/S	ゴミ	¥ 4,600~1,500-	市内鮮魚 一部加工原料	アミ
カタクチイワシ	ヤ 17t	5~25g	¥ 550~450-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	2,535k	5~2k	¥ 6,600~700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 80本	5~2k	¥ 1,000~300-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 4,050k	5~4k	¥ 369-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ジャミサバ	470k	80~200g	¥ 100-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	3,437C/S	10~70入	¥ 4,000~1,150-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	木箱分込み 11/30 昼イカ
白魚	160P	150g	¥ 260~250-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	