

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. 12. 2

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	21C/S	15~30入	¥1,800~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	38	2~30入	¥14,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,064C/S	2~15入	¥5,000~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,520C/S	1~12入	¥8,000~2,000-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	105	12~30入	¥3,650~2,300-	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	¥2,000~1,800-	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	34C/S	5~15入	¥2,100~1,800-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	4C/S	3~10入	¥12,000~5,000-	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	20C/S	20~50入	¥4,700~2,000-	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	6C/S	6~20入	¥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	12C/S	5~12入	¥4,000~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	140C/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	10C/S	ゴミ	¥3,500~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	16C/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
北寄貝	290C/S	36~55入	¥5,700~4,000-		1隻 10c/s ヤ100k
アブラツノザメ 木箱	5	1~8入	¥4,600~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次	4C/S	14~22入	¥26,000~10,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	16	ゴミ	¥6,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
カタクチイワシ	ヤ 6t	5~25g	¥500~450-	加工原料 市内鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ 33,654k	5~2k	¥7,100~2,000-	加工原料 市内鮮魚	
サケ	ヤ 200本	5~2k	¥1,300~300-	加工原料 市内鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 3,790k	5~4k	¥360-	加工原料 市内鮮魚	
イナダS	ヤ 800k	500~200g	¥2,500~1,200-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ	32C/S	20~40入	¥1,800~1,500-	加工原料 市内鮮魚	
その他					
スルメイカ 木箱	191	バラ	¥4,600~4,000-		12/1昼イカ
スルメイカ 木箱	15	バラ	¥4,200-		12/2昼イカ
スルメイカ スチロール	3,288C/S	10~25入	¥2,100~1,300-		12/1昼イカ
スルメイカ スチロール	1,528C/S	10~25入	¥2,000~1,500-		12/2昼イカ
スルメイカ 冷凍	9,570C/S	17~70入	¥3,080~2,000-	加工原料 市内鮮魚	
ムラサキイカ	432C/S	26~60入	¥3,900~1,100-	加工原料 市内鮮魚	
白魚	150P	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. 12. 3

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	4,185	60~95入	¥ 5,400~5,300-		トロール
バラ スルメイカ	10t	ゴミ	¥ 2,480-		トロール
マダラ スチロール	177C/S	1~12入	¥ 4,000~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	12C/S	6~20入	¥ 2,300~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	60C/S	ゴミ	¥ 3,600~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ヒラメ スチロール					
ヒラツメガニ スチロール	15C/S	ゴミ	¥ 3,500~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	6C/S	ゴミ	¥ 2,000~1,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
北寄貝	290C/S	36~55入	¥ 4,000~3,500-		1隻 10c/s ヤ100k
吉次 スチロール	1C/S	11入	¥ 12,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
サバ	195t	1k~500g	¥ 2,811~2,580-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	金華沖 マサバ多い
秋サケ	4,771k	5~2k	¥ 7,100~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚	
サケ	ヤ 200本	5~2k	¥ 1,200~400-	加工原料 一部市内鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 4.5t	5~4k	¥ 360-	加工原料 一部市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	214	バラ	¥ 4,500~3,800-		12/3 昼休 小型イ釣り
スルメイカ スチロール	194C/S	10~70入	¥ 4,200~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚	12/2 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	1,911C/S	10~25入	¥ 2,200~1,500-		12/3 昼休 小型イ釣り
スルメイカ 冷凍	9,362C/S	11~60入	¥ 2,880~2,245-	加工原料 一部市内鮮魚	
ムラサキイカ	47C/S	16~40入	¥ 4,500~1,400-	加工原料 一部市内鮮魚	
白魚	120P	150g	¥ 240~230-	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
2013.12.4

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,920	60~80入	¥5,730~5,680-		トロール
スルメイカ スチロール	4C/S	15~25入	¥1,800~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	0.5t	ゴミ	¥2,600-		トロール
ヤリイカ スチロール	155C/S	60~100入	¥3,500~2,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	1,110	2~20入	¥6,900~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	5,747C/S	2~15入	¥5,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	3,271C/S	1~15入	¥6,500~800-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ7.1t	ゴミ	¥420-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	327	10~30入	¥2,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	8C/S	8~12入	¥1,300~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	39C/S	5~12入	¥1,000~500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	37C/S	3~20入	¥11,500~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	20C/S	20~40入	¥3,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	17C/S	20~40入	¥4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	9C/S	8~15入	¥3,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	4C/S	10~20入	¥3,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
北寄貝	290C/S	36~55入	¥3,000~2,500-		1隻 10c/s ヤ100k
アブラツノザメ 木箱	11	3~10入	¥3,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	6	1~10入	¥20,000~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
吉次	5C/S	10~25入	¥25,000~10,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	64	ゴミ	¥6,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
中羽イワシ	ヤ165t	70~150g	¥1,250~400-	加工原料 市内鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ27,939k	5~2k	¥7,500~1,100-	加工原料 市内鮮魚	
サケ	ヤ270本	5~2k	¥1,200~300-	加工原料 市内鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ5,393k	5~4k	¥420-	加工原料 市内鮮魚	
イナダ	ヤ3t	3k~200g	¥2,500~900-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	127	バラ	¥4,500~3,000-		12/4 昼イカ 小型イカ釣り
スルメイカ スチロール	738C/S	10~80入	¥4,300~1,600-	加工原料 市内鮮魚	12/3 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	1,420C/S	10~25入	¥1,600~1,200-		12/4 昼イカ 小型イカ釣り
スルメイカ 冷凍	10,648C/S	11~60入	¥3,170~2,555-	加工原料 市内鮮魚	
ムラサキイカ	27C/S	16~40入	¥4,500~1,350-	加工原料 市内鮮魚	
白魚	80P	150g	¥240~230-	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. 12. 5

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	6	60~80入	¥ 5,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 木箱	2,675		¥ 5,400~5,360-		トロール
スルメイカ スチロール	12C/S	10~25入	¥ 1,800~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	2.5t		¥ 2,460-		トロール
ヤリイカ スチロール	75C/S	60~100入	¥ 4,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	5,162	1~20入	¥ 7,000~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	5,973	2~15入	¥ 3,300~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ マダラ	ヤ 31t	ゴミ	¥ 350~330-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	871	10~30入	¥ 2,800~400-	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	26C/S	8~15入	¥ 1,000~400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スケソウダラ	ヤ 3t	ゴミ	¥ 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	31C/S	3~20入	¥ 12,000~4,000-	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	14C/S	15~30入	¥ 2,900~1,300-	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	20~40入	¥ 3,800~1,500-	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	23C/S	8~20入	¥ 4,300~2,500-	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	5C/S	10~20入	¥ 4,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	99C/S	ゴミ	¥ 5,000~2,000-	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	5C/S	ゴミ	¥ 4,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	10C/S	ゴミ	¥ 3,600~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
北寄貝	290C/S	36~55入	¥ 2,800~2,300-		1隻 10c/s ヤ100k
アブラツノザメ 木箱	10	3~10入	¥ 2,800~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ	8	1~10入	¥ 22,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	44	ゴミ	¥ 6,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
中羽イワシ	ヤ 217t	70~150g	¥ 670~370-	加工原料 市内鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ 4,460k	5~2k	¥ 7,100~600-	加工原料 市内鮮魚	
サケ	ヤ 100本	5~2k	¥ 1,000~100-	加工原料 市内鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 4.5t	5~4k	¥ 350-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	2,627C/S	10~80入	¥ 4,500~1,200-	加工原料 市内鮮魚	12/4 ヨルイカ
白魚	120P	150g	¥ 240~230-	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. 12. 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	20~80入	¥5,000~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	12C/S	10~25入	¥1,300~1,200-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	27C/S	60~100入	¥3,000~2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	2,280	2~30入	¥5,000~500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	5,637C/S	1~15入	¥3,300~600-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,641C/S	1~15入	¥4,000~500-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 40.3t	ゴミ	¥328-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1,778	10~30入	¥800~500-	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	1C/S	8入	¥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	56C/S	8~15入	¥800~500-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	ヤ 2,134k	ゴミ	¥200-	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	22C/S	3~20入	¥11,000~4,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	18C/S	15~30入	¥2,500~1,300-	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	15C/S	20~40入	¥3,300~1,500-	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	5~10入	¥2,500~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
赤カレイ スチロール	6C/S	15~30入	¥2,900~2,400-	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	15C/S	6~20入	¥3,000~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	40C/S	ゴミ	¥4,000~1,000-	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	7C/S	ゴミ	¥2,800~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	10C/S	ゴミ	¥3,600~1,500-	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	6	3~10入	¥2,000~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	11	1~6入	¥20,000~5,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
吉次	5C/S	10~22入	¥24,000~10,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	76	ゴミ	¥6,500~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
中羽イワシ	ヤ 69t	70~150g	¥900~780-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ 16,624k	5~2k	¥7,300~800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 250本	5~2k	¥1,100~300-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 2,840k	5~4k	¥290-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ	若干			加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	4,342C/S	10~80入	¥4,900~1,350-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	12/5 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	924C/S	10~25入	¥1,850~1,200-		12/6 昼イカ 小型イカ釣り
スルメイカ 冷凍	11,281C/S	16~60入	¥3,025~2,300-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	25C/S	16~30入	¥4,520~1,200-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
白魚	120P	150g	¥250~240-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ウニ	7P	100g	¥3,300-	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
2013.12.7

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	20C/S	10~25入	¥2,000~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	46C/S	60~100入	¥3,800~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	2,080	1~30入	¥3,500~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	4,468C/S	2~15入	¥3,500~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,291C/S	1~12入	¥3,700~500-		ツリタラ
バラ マダラ	¥34.6t	ゴミ	¥330~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1,176	10~30入	¥1,000~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	9C/S	2~12入	¥800~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	29C/S	6~12入	¥700~500-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥600k	ゴミ	¥150-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	27C/S	3~20入	¥11,500~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	20C/S	15~25入	¥3,800~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	7C/S	20~45入	¥3,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	22C/S	3~10入	¥4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
赤カレイ スチロール	3C/S	15~25入	¥2,900~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	12C/S	8~15入	¥2,500~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	142C/S	ゴミ	¥4,500~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	36C/S	1~10入	¥4,500~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	7C/S	ゴミ	¥2,800~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	10C/S	ゴミ	¥2,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	1,086	3~12入	¥1,000~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	44	1~15入	¥40,000~13,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
吉次	7C/S	10~25入	¥28,000~7,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	56	ゴミ	¥6,500~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
中羽イワシ	¥40t	70~150g	¥1,300~1,000-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	¥4,778k	5~2k	¥7,450~800-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
サケ	¥150本	5~2k	¥1,100~100-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	¥4,010k	5~4k	¥300-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
白魚	210P	150g	¥210~200-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
ウニ	7P	100g	¥3,100-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	

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. 12. 9

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ヤリイカ スチロール	2C/S	60~100入	¥ 3,000~2,000-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	3	3~4入	¥ 5,000~4,500-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	65C/S	3~12入	¥ 2,600~1,000-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	538C/S	1~12入	¥ 4,500~1,300-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	36C/S	6~20入	¥ 1,500~700-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	3C/S	8~20入	¥ 6,000~2,000-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
その他カレイ	35C/S	ゴミ	¥ 4,500~1,500-	加工原料 一部中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	18C/S	ゴミ	¥ 5,600~4,000-	加工原料 一部中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	17C/S	ゴミ	¥ 2,900~1,500-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	5	1~15入	¥ 11,000~7,000-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	2	ゴミ	¥ 3,000-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
中羽イワシ	ヤ 180t	70~150g	¥ 1,250~780-	加工原料 一部中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ 29,409k	5~2k	¥ 7,300~2,000-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 200本	5~2k		加工原料 一部中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 8t	5~4k	¥ 430~313-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	13C/S	20~40入		加工原料 一部中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	ヤ 2,920k	ゴミ	¥ 2,406-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ 木箱	37		¥ 4,700~4,500-		12/8 ヨルイカ
スルメイカ 木箱	29		¥ 4,600~4,000-		12/9 昼イカ
スルメイカ スチロール	529C/S	10~25入	¥ 4,700~1,200-	加工原料 一部中央市場鮮魚	12/8 昼イカ
スルメイカ スチロール	2,867C/S	10~25入	¥ 2,550~1,200-		12/8 ヨルイカ
スルメイカ スチロール	1,091C/S	10~25入	¥ 1,700~1,100-		12/9昼イカ
ムラサキイカ	若干		¥ 3,800~1,300-	加工原料 一部中央市場鮮魚	12/8 昼イカ
ムラサキイカ	若干				12/8 ヨルイカ
白魚	180P	150g	¥ 210~200-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
ウニ	3P	100g	¥ 2,800-	加工原料 一部中央市場鮮魚	

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. 12. 10

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	5C/S	12~30入	¥1,000~800-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	796	2~20入	¥5,800~500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	5,130C/S	1~15入	¥3,300~600-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	809C/S	1~15入	¥7,200~1,200-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 34.2t	ゴミ	¥370~330-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1,444	8~20入	¥800~400-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	1C/S	10入	¥600-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	57C/S	4~12入	¥1,000~800-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	ヤ 2,716k	ゴミ	¥200-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	49C/S	3~20入	¥13,100~5,000-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	10C/S	15~25入	¥1,800~1,500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	9C/S	20~40入	¥5,100~3,500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	15C/S	3~15入	¥3,100~2,500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
赤カレイ スチロール	2C/S	15~20入	¥2,000~800-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	20C/S	15~25入	¥2,000~1,500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	130C/S	ゴミ	¥4,000~1,500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	19C/S	1~10入	¥3,400~2,000-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	ゴミ	¥5,000~2,500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	7C/S	ゴミ	¥2,500~1,500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	710	3~12入	¥1,600~500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	35	1~20入	¥40,000~12,000-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次	6C/S	10~22入	¥29,000~4,500-		ツリタラ
タコ類 木箱	44	ゴミ	¥4,000~2,500-	市内鮮魚、中央市場鮮魚	
中羽イワシ	ヤ 91t	70~150g	¥1,600~1,150-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	1,648本	5~2k	¥6,500~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 150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
川サケ	ヤ 1,486k	5~4k	¥350-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ	7C/S	25~30入	¥2,000-	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	1,983C/S	10~25入	¥2,450~1,100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	12/9 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	39,995C/S	11~70入	¥3,900~2,100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	72C/S	16~40入	¥4,560~1,400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
白魚	180P	150g	¥200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	

八戸港

2013. 12. 11

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	517C/S	1~10入	¥3,500~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	12C/S	ゴミ	¥4,700~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	22C/S	ゴミ	¥5,100~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	5C/S	ゴミ	¥2,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
吉次 スチロール	1C/S	12入	¥26,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
秋サケ	ヤ 3,980k	5~2k	¥6,500~2,500-	加工原料	
サケ	ヤ 30本	5~2k	¥1,600~200-	加工原料	サシアミ
川サケ	ヤ 6,090k	5~4k	¥350~329-	加工原料	
スルメイカ 冷凍	24,945C/S	11~70入	¥3,429~2,100-	加工原料	
ムラサキイカ	60C/S	16~50入	¥4,560~1,400-	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. 12. 12

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	582C/S	1~12入	¥1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	3C/S	ゴミ	¥4,500~3,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	3C/S	ゴミ	¥1,600~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
北寄貝	300C/S	31/35~51/60入	¥2,500~2,200-		1c/s→10kg
中羽イワシ	ヤ 35t	70~140g	¥1,600~1,450-	加工原料 市内鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ 13,076k	5~2k	¥6,800~1,500-	加工原料 市内鮮魚	
サケ	ヤ 28本	5~2k	¥1,500~100-	加工原料 市内鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 7,920k	5~4k	¥450~334-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	65	40~60入	¥4,000-	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	25C/S	30~35入	¥2,800~2,700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	ヤ 558k	ゴミ	¥2,450-	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	5	8~12入	¥2,900~2,700-	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	505C/S	10~30入	¥3,350~1,600-		12/11 ヨルイカ
白魚	40P	150g	¥260~240-	加工原料 市内鮮魚	

八戸港

2013. 12. 13

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,701	70~90入	¥5,650~5,300-		トロール
マダラ 木箱	23	3~20入	¥12,000~2,200-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	184C/S	2~15入	¥6,700~1,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	20	12~30入	¥2,900~2,000-	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	1C/S	10入	¥1,500-	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	4C/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	4C/S	ゴミ	¥3,300~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	19C/S	ゴミ	¥9,000~1,500-	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	5C/S	ゴミ	¥4,000~3,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	5C/S	ゴミ	¥5,000~2,700-	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	10入	¥4,900-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	6	ゴミ	¥5,000~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
中羽イワシ	ヤ 48t	70~150g	¥2,600~2,160-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ 10,527k	5~2k	¥6,500~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 30本	5~2k	¥1,000~100-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 3,800k	5~4k	¥390-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ	ヤ 50C/S	ゴミ (35入)	¥2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	492C/S	10~25入	¥3,200~2,000-		12/12 ヨルイカ 小型イカ釣り
白魚	160P	150g	¥210-	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. 12. 14

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	190	2~30入	¥ 14,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	612C/S	2~15入	¥ 8,000~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	103	10~30入	¥ 3,300~500-	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	15C/S	3~20入	¥ 11,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	36C/S	ゴミ	¥ 4,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サイバカレイ スチロール	27C/S	15~30入	¥ 3,700~2,500-	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	ゴミ	¥ 5,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	5C/S	ゴミ	¥ 4,000~2,000-	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	46	3~10入	¥ 5,100~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアコウ 木箱	8	1~10入	¥ 40,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	3	ゴミ	¥ 9,000~4,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	¥ 6,821k	5~2k	¥ 6,300~2,000-	加工原料 市内鮮魚	
サケ	¥ 30本	5~2k	¥ 1,000~300-	加工原料 市内鮮魚	サシアミ
川サケ	¥ 1,170k	5~4k	¥ 350-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	76	45入	¥ 3,500-	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	55C/S	35入	¥ 2,900~2,700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	¥ 1,521k	ゴミ	¥ 2,400-	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	558C/S	10~25入	¥ 3,100~2,000-	加工原料 市内鮮魚	11/13 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	13,424C/S	16~80入	¥ 2,970~1,500-	加工原料 市内鮮魚	
白魚	160P	150g	¥ 200-	加工原料 市内鮮魚	

八戸港

2013. 12. 16

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	12C/S	ゴミ	¥ 5,000~1,500-	市内鮮魚	アミ
秋サケ	¥ 5,122k	4~2k	¥ 6,200~700-	加工原料 市内鮮魚	
サケ	¥ 25本	5~2k	¥ 800~150-	加工原料 市内鮮魚	サシアミ
川サケ	¥ 1,177k	5~4k	¥ 350-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	256C/S	10~25入	¥ 4,500~3,000-	加工原料 市内鮮魚	12/15 昼イカ
スルメイカ 冷凍	27,638C/S	11~60入	¥ 3,450~2,389-	加工原料 市内鮮魚	
ムラサキイカ	60C/S	16~50入	¥ 4,620~1,200-	加工原料 市内鮮魚	
白魚	80P	150g	¥ 230~220-	加工原料 市内鮮魚	

八戸港

2013. 12. 17

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	503C/S	1~12入	¥ 15,000~3,000-	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	2C/S	8~10入	¥ 2,800-	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	30C/S	ゴミ	¥ 6,000~1,500-	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	2C/S	ゴミ	¥ 6,500~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	1C/S	ゴミ	¥ 2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
吉次 スチロール	2C/S	14入	¥ 28,000~13,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	ツリタラ
秋サケ	¥ 2,800本	5~2k	¥ 6,100~700-	加工原料 中央市場鮮魚	
川サケ	¥ 390k	5~4k	¥ 330-	加工原料 中央市場鮮魚	
スルメイカ 木箱	66	55~60入	¥ 4,000~3,500-	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	86C/S	35~45入	¥ 3,350~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	¥ 6,110k	ゴミ	¥ 2,400-	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	599C/S	10~25入	¥ 3,300~2,500-	加工原料 中央市場鮮魚	12/16 ヨルイカ
白魚	80P	150g	¥ 220-	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. 12. 18

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	8	コミ	¥4,600-	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	17C/S	20~25入	¥2,500~2,000-	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	8C/S	60~100入	¥5,500~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	209	2~20入	¥20,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,760C/S	2~15入	¥8,500~3,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,041C/S	1~12入	¥17,000~2,500-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	108	8~30入	¥4,000~3,000-	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	5C/S	8~10入	¥3,500~3,000-	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	15C/S	5~15入	¥3,000~1,600-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	32C/S	1~20入	¥20,000~5,000-	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	17C/S	コミ	¥3,500~2,800-	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	17C/S	コミ	¥7,800~4,000-	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	3C/S	3~10入	¥3,500~3,000-	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	6C/S	10~20入	¥7,500~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	35C/S	コミ	¥20,000~2,000-	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	20C/S	コミ	¥6,900~4,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	1C/S	コミ	¥2,000-	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	24	3~12入	¥5,500~3,600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次	5C/S	10~22入	¥25,000~10,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	13	コミ	¥10,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
川サケ	ヤ 432k	5~4k	¥300-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	834C/S	10~25入	¥3,600~2,400-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	12/17 ヨルイカ
白魚	40P	150g	¥260-	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. 12. 19

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	773	70~90入	¥ 5,700~5,600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トロール
ヤリイカ スチロール	811C/S	25~100入	¥ 5,000~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	4,644	1~30入	¥ 14,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	5,526C/S	2~15入	¥ 12,000~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	956C/S	1~12入	¥ 15,000~2,500-		ツリタラ
バラ マダラ	¥ 33.9t	ゴミ	¥ 500~470-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1,044	8~20入	¥ 3,500~2,000-	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	3C/S	8~10入	¥ 800~500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	44C/S	3~20入	¥ 21,000~5,000-	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	4C/S	15~20入	¥ 3,300~2,900-	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	7C/S	5~15入	¥ 4,500~3,900-	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	8C/S	8~20入	¥ 6,500~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	90C/S	ゴミ	¥ 9,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
金目 スチロール	65C/S	2~10入	¥ 20,000~16,000-	中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	8C/S	ゴミ	¥ 7,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	2C/S	ゴミ	¥ 4,000~2,000-	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	271	3~10入	¥ 3,000~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ	9	1~20入	¥ 2,500~7,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	19C/S	25~60入	¥ 23,500~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	1C/S	8入	¥ 17,500-		ツリタラ
タコ類 木箱	29	ゴミ	¥ 8,000~3,000-	中央市場鮮魚	
川サケ	¥ 3,070k	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	774C/S	10~25入	¥ 3,550~1,900-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	12/18 昼イカ、ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	26,458C/S	11~60入	¥ 3,469~2,440-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	138C/S	16~40入	¥ 4,620~1,250-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
白魚	80P	150g	¥ 260-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	

八戸港

2013. 12. 20

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	615C/S	1~12入	¥ 17,500~2,000-	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	10入	¥ 2,800-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	5C/S	ゴミ	¥ 8,000~1,500-	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	9C/S	ゴミ	¥ 5,000~2,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	3C/S	ゴミ	¥ 4,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
吉次 スチロール	1C/S	6入	¥ 14,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	釣り物
川サケ	¥ 3,575k	5~4k	¥ 300-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	249C/S	12~25入	¥ 3,600~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	12/19 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	43,518C/S	11~70入	¥ 3,485~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	106C/S	16~50入	¥ 4,620~1,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
白魚	120P	150g	¥ 250-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	

八戸港

2013. 12. 21

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	3C/S	コミ	¥ 2,500~2,300-	市内鮮魚	アミ
川サケ	ヤ 5,270k	5~4k	¥ 293-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ 冷凍	15,331C/S	16~40入	¥ 3,485~2,450-	加工原料 市内鮮魚	
ムラサキイカ	65C/S	16~50入	¥ 4,620~1,200-	加工原料 市内鮮魚	
白魚	120P	150g	¥ 240-	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. 12. 23

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
秋サケ	ヤ 14,464k	5~2k	¥ 5,900~700-	加工原料 市内鮮魚	
川サケ	ヤ 2,550k	5~4k	¥ 350-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ	ヤ 870k	コミ	¥ 1,500-	加工原料 市内鮮魚	
その他カレイ	25C/S	コミ	¥ 10,000~1,500-	市内鮮魚	
キアンコウ	8C/S	2~10入	¥ 28,000~5,000-	市内鮮魚	
ワタリガニ	7C/S	コミ	¥ 5,900~2,000-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	358C/S	15~25入	¥ 5,000~2,500-	加工原料 市内鮮魚	12/22 ヨルイカ

八戸港

2013. 12. 24

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	508	70~90入	¥ 5,600~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トロール
ヤリイカ スチロール	266C/S	60~100入	¥ 3,500~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	1,910	1~20入	¥ 9,000~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	6,678C/S	2~15入	¥ 4,800~700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	942C/S	1~15入	¥ 17,000~600-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 9.8t	コミ	¥ 460~429-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1,726	8~20入	¥ 3,000~1,000-	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	5C/S	8~10入	¥ 700~500-	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	6C/S	7~12入	¥ 800~500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	33C/S	2~20入	¥ 30,000~5,000-	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	40C/S	30~60入	¥ 3,900~2,800-	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	1C/S	12入	¥ 2,700-	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	9C/S	10~20入	¥ 2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	77C/S	コミ	¥ 6,000~2,000-	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	626	3~12入	¥ 3,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	3	1~15入	¥ 25,000~10,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	7C/S	24~60入	¥ 30,000~7,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次	1C/S	7入	¥ 7,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	30	コミ	¥ 8,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
中羽イワシ	ヤ 1t	130~20g	¥ 2,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	ヤ 8,652k	5~2k	¥ 6,000~700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
川サケ	ヤ 3,182k	5~4k	¥ 310-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	348C/S	15~25入	¥ 5,000~2,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	12/23 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	1,560C/S	16~50入	¥ 2,980~2,650-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	12C/S	16~40入	¥ 4,620~1,250-	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. 12. 25

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	249	80~95入	¥ 5,700~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トロール 12/24分
スルメイカ スチロール	706C/S	15~30入	¥ 3,500~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	トロール 12/24分
ヤリイカ スチロール	275C/S	60~100入	¥ 3,800~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	889	1~20入	¥ 9,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	4,552C/S	2~12入	¥ 4,500~400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	370C/S	1~15入	¥ 16,500~600-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 12,163k	ゴミ	¥ 414-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	557	10~30入	¥ 2,000~1,800-	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	15C/S	8~15入	¥ 800~600-	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	6C/S	6~11入	¥ 800~600-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	41C/S	3~20入	¥ 30,000~5,000-	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	25C/S	30~60入	¥ 4,000~2,500-	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	7	ゴミ	¥ 4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	97C/S	ゴミ	¥ 5,000~2,000-	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	842	3~12入	¥ 3,500~1,800-	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	7入	¥ 11,800-		ツリタラ
タコ類 木箱	27	ゴミ	¥ 8,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	ヤ 577k	5~2k	¥ 6,000~1,000-	加工原料 中央市場鮮魚	
川サケ	1,100k	5~4k	¥ 350-	加工原料 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	572C/S	12~30入	¥ 3,500~1,500-		12/24 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	1,432C/S	11~45入	¥ 3,030~2,451-	加工原料 中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	17C/S	21~40入	¥ 4,300~1,200-	加工原料 中央市場鮮魚	

八戸港

2013. 12. 26

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,353	70~90入	¥5,400~5,000-	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	1,066C/S	12~35入	¥3,000~1,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	トロール
ヤリイカ スチロール	94C/S	40~100入	¥3,500~2,400-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	407	2~20入	¥10,000~400-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,927C/S	1~15入	¥4,300~550-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	664C/S	1~15入	¥11,000~500-		ツリタラ
バラ マダラ	¥4,937k	ゴミ	¥414-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	252	10~30入	¥2,000~500-	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	10C/S	8~12入	¥2,500~500-	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	56C/S	3~20入	¥25,000~5,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	27C/S	15~30入	¥2,500~1,500-	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	17C/S	30~40入	¥5,000~3,000-	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	4C/S	ゴミ	¥3,700~2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	88C/S	10~20入	¥6,000~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	10C/S	1~8入	¥10,000~4,000-	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	3C/S	ゴミ	¥4,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	3C/S	ゴミ	¥2,250-	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	236	3~15入	¥3,500~1,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	30	1~30入	¥27,000~5,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
吉次	2C/S	20~22入	¥35,000~18,600-		ツリタラ
タコ類 木箱	33	ゴミ	¥8,000~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
中羽イワシ	¥113t	60~130g	¥1,355~910-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	小旋
秋サケ	280本	5~2k	¥5,800~2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
川サケ	¥340k	5~4k	¥290-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	619C/S	12~60入	¥4,000~1,600-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	12/25 ヨルイカ

八戸港

2013. 12. 27

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ スチロール	587C/S	12~35入		一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	125C/S	60~100入	¥4,000~2,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	506	2~20入	¥10,000~400-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,138C/S	2~15入	¥4,500~500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ マダラ	¥6,487k	ゴミ	¥330-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	151	10~50入	¥3,000~500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	358C/S	3~20入	¥21,000~5,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	2C/S	20~25入	¥2,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	13C/S	40~60入	¥4,500~2,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	4C/S	15~20入	¥4,400~3,100-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	49C/S	ゴミ	¥4,000~3,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	9C/S	1~10入	¥4,000~2,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
金目 スチロール	259C/S	2~5入	¥20,000~13,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	856	2~12入	¥2,600~1,500-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	30	1~20入	¥20,000~5,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	18C/S	25~60入		一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	29	ゴミ	¥7,000~2,000-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マサバ	289t	100~800g	¥2,350~1,050-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
秋サケ	¥439k	5~4k		加工原料 一部中央市場鮮魚	

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. 12. 28

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	1C/S	ゴミ	¥9,000-	市内鮮魚	釣り物
ナメタカレイ スチロール	6C/S	3~20入	¥7,000~5,000-	市内鮮魚	
その他カレイ	34C/S	20~40入	¥3,000~1,500-	市内鮮魚	
ヒラメ スチロール	9C/S	1~10入	¥12,000~5,000-	市内鮮魚	
川サケ	ヤ 734k	5~4k	¥220-	加工原料	
スルメイカ スチロール	160C/S	12~25入	¥4,150~2,000-	市内鮮魚	12/27 ヨルイカ

八戸港 2013. 12. 29

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ナメタカレイ スチロール	16C/S	3~6入	¥16,000~3,500-	市内鮮魚	
オイランカレイ スチロール	4C/S	10~20入	¥2,500-	市内鮮魚	
ワタリガニ	1	ゴミ	¥4,200-	市内鮮魚	
秋サケ	ヤ 726k	5~2k	¥5,800~1,000-	加工原料	
スルメイカ スチロール	7C/S	30~35入	¥5,300-	市内鮮魚	
ヤリイカ スチロール	1C/S	ゴミ	¥8,800-	市内鮮魚	
その他カレイ	21C/S	1~5入	¥20,000~5,000-	市内鮮魚	
キアンコウ 木箱	8	2~5入	¥20,000~5,000-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	41C/S	15~30入	¥7,000~3,500-	市内鮮魚	12/28 ヨルイカ

八戸港 2013. 12. 30

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	287C/S	1~12入	¥16,000~1,100-	市内鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	3C/S	6~10入	¥1,100~1,000-	市内鮮魚	釣り物
その他カレイ	5C/S	1~5k	¥20,000~5,000-	市内鮮魚	釣り物
アブラツノザメ 木箱	11	ゴミ	¥5,600~4,000-	市内鮮魚	釣り物
キアンコウ 木箱	11	2~5入	¥15,000~4,000-	市内鮮魚	釣り物
吉次 スチロール	1C/S	8入	¥10,000-	市内鮮魚	釣り物
秋サケ	ヤ 2,873k	5~2k	¥6,700~1,000-	加工原料	
スルメイカ スチロール	4C/S	ゴミ	¥4,300-	市内鮮魚	
バラ スルメイカ	1C/S	ゴミ	¥8,000-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	209C/S	12~60入	¥5,400~2,200-	市内鮮魚	
ウニ	6P	100g	¥4,100-	市内鮮魚	