

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

2014. 2. 1

| 魚種 | 水揚げ高 | サイズ | 相場 | 仕向先 | (備考) |
|------|------|------|-------------|-----------|------|
| 秋サケ | 10本 | 5~2k | ¥2,500~200- | 加工原料 市内鮮魚 | |
| マダラ | 2C/S | 2~3入 | ¥2,000- | 加工原料 市内鮮魚 | |
| ヤリイカ | 1C/S | コミ | ¥4,500- | 加工原料 市内鮮魚 | |

八戸港

2014. 2. 3

| 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 | 964C/S | 15~100入 | ¥5,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 528 | 2~20入 | ¥5,900~1,100- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 8 | コミ | ¥1,300- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 2,964C/S | 2~15入 | ¥2,900~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 400C/S | 1~12入 | ¥4,500~600- | | ツリタラ |
| バラ マダラ | ヤ 1t | コミ | ¥700- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 1,065 | 10~30入 | ¥1,500~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 2 | コミ | ¥800~500- | | ツリタラ |
| バラ スケソウダラ | ヤ 18.2t | コミ | ¥525~410- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | 823C/S | 3~20入 | ¥12,500~1,100- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 宗八カレイ スチロール | 23C/S | 15~30入 | ¥2,500~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 91C/S | 40~60入 | ¥3,000~1,400- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 286C/S | コミ | ¥4,000~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ヒラメ スチロール | 147C/S | 1~6入 | ¥5,000~2,300- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アブラツノザメ 木箱 | 7 | コミ | ¥3,500~3,000- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 280 | 2~12入 | ¥5,000~1,600- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| キアンコウ 木箱 | 37 | 1~20入 | ¥16,000~8,700- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 吉次 スチロール | 1C/S | コミ | ¥3,950- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| サクラマス | 20C/S | 3~6入 | ¥5,500~4,000- | | |
| タコ類 木箱 | 15 | コミ | ¥5,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 白魚 | 187P | 200g | ¥800~700- | 市内鮮魚 | |
| マダラ | 2,409C/S | 1~7入 | ¥3,800~600- | | サシアミ |

八戸港

2014. 2. 4

| 魚種 | 水揚げ高 | サイズ | 相場 | 仕向先 | (備考) |
|--------------|----------|-------|---------------|--------------------|------|
| マダラ 木箱 | 2 | コミ | ¥3,500- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | 釣り物 |
| マダラ スチロール | 339C/S | 1~12入 | ¥4,600~1,000- | 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 木箱 | 3 | コミ | ¥1,800~1,600- | 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 | 62C/S | コミ | ¥4,000~1,000- | 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 | 1C/S | コミ | ¥4,000- | 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 | 2 | コミ | ¥3,500~3,000- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | 釣り物 |
| マダラ | 1,106C/S | 1~6入 | ¥3,900~1,500- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | サシアミ |

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

2014. 2. 6

| 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 | 790C/S | 15~100入 | ¥ 8,000~2,500- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| マダラ 木箱 | 1,110 | 2~20入 | ¥ 6,400~1,500- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| マダラ 木箱 | 39 | 1~3入 | ¥ 2,700~2,000- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 4,029C/S | 2~12入 | ¥ 3,700~1,000- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| マダラ スチロール | 438C/S | 1~12入 | ¥ 5,200~1,300- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 859 | 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 木箱 | 1 | ゴミ | ¥ 700- | | ツリタラ |
| スケソウダラ スチロール | 1C/S | 10入 | ¥ 700- | 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 13.2t | ゴミ | ¥ 550~460- | 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 | 1,154C/S | 3~20入 | ¥ 10,000~2,000- | 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 | 33C/S | 15~25入 | ¥ 3,000~2,500- | 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 | 88C/S | 40~60入 | ¥ 4,000~1,500- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| その他カレイ | 168C/S | ゴミ | ¥ 4,000~1,500- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| ヒラメ スチロール | 85C/S | 1~5入 | ¥ 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 | 100 | 3~12入 | ¥ 5,200~4,000- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| キアコウ 木箱 | 35 | 1~20入 | ¥ 26,000~5,000- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| サクラマス | 13C/S | 1~3入 | ¥ 5,000~2,000- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| タコ類 木箱 | 16 | ゴミ | ¥ 5,000~2,500- | 加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚 | |
| マダラ | 1,519C/S | 1~6入 | ¥ 5,600~1,000- | | サシアミ |

八戸港

2014. 2. 8

| 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 | 259C/S | 15~100入 | ¥ 6,300~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 286 | 1~20入 | ¥ 5,700~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 48 | 2~3入 | ¥ 3,500~2,000- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 1,238C/S | 2~15入 | ¥ 2,300~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 390C/S | 1~12入 | ¥ 6,500~1,000- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 119 | 15~30入 | ¥ 2,200~1,600- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 2 | ゴミ | ¥ 1,500- | | ツリタラ |
| ナメタカレイ スチロール | 165C/S | 3~15入 | ¥ 10,000~4,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 宗八カレイ スチロール | 4C/S | ゴミ | ¥ 2,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 13C/S | 40~60入 | ¥ 4,000~2,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 鮫カレイ スチロール | 5C/S | 10~20入 | ¥ 3,800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 220C/S | ゴミ | ¥ 4,000~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ヒラメ スチロール | 74C/S | 1~5入 | ¥ 5,500~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ヒラツメガニ スチロール | 8C/S | ゴミ | ¥ 5,500~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| アブラツノザメ 木箱 | 1 | ゴミ | ¥ 4,700- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 17 | 2~10入 | ¥ 7,600~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| キアコウ 木箱 | 19 | 1~30入 | ¥ 31,000~8,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| サクラマス | 4C/S | 1~5入 | ¥ 5,000~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| タコ類 木箱 | 11 | ゴミ | ¥ 5,000~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スルメイカ 冷凍 | 15,626C/S | 11~70入 | ¥ 3,688~2,300- | 加工原料 | |
| ムラサキイカ | 28,214C/S | 11~50入 | ¥ 5,350~1,800- | 加工原料 | 1C/S=ヤ13k |
| マダラ | ヤ 447C/S | 1~6入 | ¥ 6,000~1,300- | | サシアミ |

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

2014. 2. 10

| 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 | 325C/S | 15~100入 | ¥4,500~2,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 1,980 | 1~20入 | ¥5,600~2,300- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 5,088C/S | 2~15入 | ¥3,500~1,300- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 10C/S | 1~4入 | ¥2,400~1,500- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 1,131 | 10~30入 | ¥1,500~1,100- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| バラ スケソウダラ | ¥32.8t | ゴミ | ¥591~560- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | 509C/S | 2~30入 | ¥11,500~3,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| 宗八カレイ スチロール | 5C/S | ゴミ | ¥2,800- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 63C/S | 40~60入 | ¥3,800~1,600- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| 鮫カレイ スチロール | 1C/S | 8入 | ¥3,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| 赤カレイ スチロール | 3C/S | ゴミ | ¥3,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 242C/S | ゴミ | ¥6,000~1,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| ヒラメ スチロール | 248C/S | 1~6入 | ¥6,300~4,000- | 中央市場鮮魚 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 | ¥2,600~2,300- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| アブラツノザメ 木箱 | 44 | 3~10入 | ¥6,500~2,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| キアッコウ 木箱 | 39 | 1~25入 | ¥28,000~14,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| サクラマス | 42C/S | 1~6入 | ¥9,000~4,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| タコ類 木箱 | 19 | ゴミ | ¥5,000~2,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| スルメイカ 冷凍 | 11,382C/S | 16~60入 | ¥3,309~2,350- | 加工原料 | |
| ムラサキイカ | 21,565C/S | 11~50入 | ¥5,300~1,810- | 加工原料 | |
| マダラ | 1,137C/S | 1~7入 | ¥4,900~1,000- | | サシアミ |

八戸港

2014. 2. 12

| 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 | ¥396C/S | 15~100入 | ¥5,000~2,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | ¥3,674 | 1~20入 | ¥4,000~1,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 100 | 1~10入 | ¥2,000~1,500- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | ¥3,937C/S | 2~15入 | ¥2,500~800- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 456C/S | 1~12入 | ¥4,000~1,100- | | ツリタラ |
| バラ マダラ | 2.4t | ゴミ | ¥650~530- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | ¥656 | 10~30入 | ¥2,000~800- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 1 | ゴミ | ¥1,000- | | ツリタラ |
| バラ スケソウダラ | 45.7t | ゴミ | ¥650~550- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | ¥462C/S | 2~20入 | ¥9,000~3,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | ¥96C/S | 40~60入 | ¥3,500~1,500- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| 鮫カレイ スチロール | ¥5C/S | 8~10入 | ¥5,000~2,500- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| 赤カレイ スチロール | ¥3C/S | ゴミ | ¥3,000~1,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | ¥71C/S | ゴミ | ¥5,000~1,500- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| ヒラメ スチロール | ¥76C/S | 1~6入 | ¥4,000~3,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| サクラマス | ¥20C/S | 1~5入 | ¥5,000~3,100- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マゾイ | 35C/S | 5~20入 | ¥9,000~3,500- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 1 | ゴミ | ¥3,000- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | ¥70 | 3~10入 | ¥4,000~2,700- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| キアッコウ 木箱 | ¥37 | 1~20入 | ¥40,000~8,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ | 574C/S | 1~7入 | ¥3,800~500- | | サシアミタラ |

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

2014. 2. 13

| 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 | 584C/S | 15~100入 | ¥ 8,500~1,800- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 1,925 | 1~20入 | ¥ 3,200~1,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 14 | 1~2入 | ¥ 2,000~800- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 6,121C/S | 2~12入 | ¥ 2,100~800- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 1,112C/S | 1~12入 | ¥ 4,000~1,250- | | ツリタラ |
| バラ マダラ | 3,190k | コミ | ¥ 760~720- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 951 | 10~30入 | ¥ 1,500~800- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ スチロール | 3C/S | 12入 | ¥ 1,350~1,150- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ スチロール | 29C/S | 8~12入 | ¥ 800~500- | | ツリタラ |
| バラ スケソウダラ | 38,794k | コミ | ¥ 707~630- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | 408C/S | 3~20入 | ¥ 13,100~3,800- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 93C/S | 40~60入 | ¥ 3,500~2,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 209C/S | コミ | ¥ 5,000~1,500- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| ヒラメ スチロール | 66C/S | 1~5入 | ¥ 5,000~3,500- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| サクラマス | 65C/S | 1~5入 | ¥ 11,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マゾイ | 18C/S | 4~14入 | ¥ 7,000~3,500- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 107 | 3~10入 | ¥ 6,000~4,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| キアンコウ 木箱 | 57 | 1~20入 | ¥ 30,000~9,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| タコ類 木箱 | 15 | コミ | ¥ 5,000~2,000- | 中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ | 1,190C/S | 1~7入 | ¥ 3,000~800- | | サシアマタラ |

八戸港

2014. 2. 14

| 魚種 | 水揚げ高 | サイズ | 相場 | 仕向先 | (備考) |
|----------|----------|--------|----------------|--------------------|------|
| その他カレイ | 5C/S | コミ | ¥ 3,800~3,500- | 市内鮮魚 | アミ |
| トゲクリガニ | 14 | 15~20入 | ¥ 3,500~1,300- | 市内鮮魚 | |
| スルメイカ 冷凍 | 101C/S | 18~60入 | ¥ 3,400~2,500- | 加工原料 | |
| ムラサキイカ | 7,606C/S | 6~40入 | ¥ 5,330~1,810- | 加工原料 | |
| マダラ | 643C/S | 1~6入 | ¥ 4,000~800- | 加工原料 一部中央市場鮮魚、市内鮮魚 | サシアミ |
| ソイ | 30C/S | 5~10入 | ¥ 6,000~4,000- | 中央市場鮮魚 | サシアミ |

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

2014. 2. 15

| 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 | 638C/S | 15~100入 | ¥ 5,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 1,157 | 1~20入 | ¥ 6,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 3,887C/S | 2~12入 | ¥ 2,500~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 927 | 10~30入 | ¥ 1,500~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| バラ スケソウダラ | ヤ 71.9t | ゴミ | ¥ 4,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | 481C/S | 3~20入 | ¥ 11,000~2,300- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 52C/S | 40~60入 | ¥ 4,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 鮫カレイ スチロール | 2C/S | 8~20入 | ¥ 3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 赤カレイ スチロール | 2C/S | 10~15入 | ¥ 2,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 208C/S | ゴミ | ¥ 5,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| ヒラメ スチロール | 87C/S | 1~6入 | ¥ 8,000~4,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ヒラツメガニ スチロール | 4C/S | ゴミ | ¥ 4,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| サクラマス スチロール | 56C/S | 3~5入 | ¥ 5,000~3,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アブラツノザメ 木箱 | 81 | 3~10入 | ¥ 4,000~3,200- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| キアンコウ 木箱 | 81 | 1~30入 | ¥ 35,500~13,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 吉次 スチロール | 4C/S | 22~40入 | ¥ 10,000~2,800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| タコ類 木箱 | 17 | ゴミ | ¥ 5,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ムラサキイカ | 3,559C/S | 11~50入 | ¥ 5,350~1,800- | 加工原料 | |

八戸港

2014. 2. 17

| 魚種 | 水揚げ高 | サイズ | 相場 | 仕向先 | (備考) |
|--------------|----------|--------|----------------|-------------|------|
| その他カレイ | 2C/S | ゴミ | ¥ 3,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 | アミ |
| ヒラツメガニ スチロール | 5C/S | ゴミ | ¥ 3,000~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 | アミ |
| メバル | 7C/S | 8~12入 | ¥ 4,500~4,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 | アミ |
| スルメイカ スチロール | 3,712C/S | 11~90入 | ¥ 3,219~1,600- | 加工原料 | |
| マダラ | 1,061C/S | 1~6入 | ¥ 4,500~600- | 加工原料 | サシアミ |

八戸港

2014. 2. 18

| 魚種 | 水揚げ高 | サイズ | 相場 | 仕向先 | (備考) |
|-----|-------|------|-----------------|------|---------------------------------------|
| カサゴ | 5C/S | ゴミ | 不調 | 市内鮮魚 | 1C/S=10~15入(4~5kg)、不調→船主の希望価格にならなかった為 |
| 金目鯛 | 35C/S | 5~9入 | ¥ 11,000~8,500- | 市内鮮魚 | 1C/S=5~9入(5.1~5.7kg) |

八戸港

2014. 2. 19

| 魚種 | 水揚げ高 | サイズ | 相場 | 仕向先 | (備考) |
|-----|-------|------|----------------|-----------------|------|
| マダラ | 60C/S | 1~4入 | ¥ 5,400~1,500- | オス→市内鮮魚、メス→加工原料 | サシアミ |

八戸港

2014. 2. 20

| 魚種 | 水揚げ高 | サイズ | 相場 | 仕向先 | (備考) |
|--------|--------|--------|------------------|--------|--------------------------|
| トゲクリガニ | 15C/S | 20~40入 | ¥ 3,700~2,000- | 市内鮮魚 | アミ |
| マダラ | 248C/S | 1~5入 | ¥ 6,600~1,400- | 加工原料 | サシアミ |
| イシナギ | 20C/S | 2~3入 | ¥ 20,000~13,000- | 中央市場鮮魚 | サシアミ 1C/S=10~8kg、1尾5~2kg |
| ツノマタ | 19P | 200g | ¥ 350~300- | 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

2014. 2. 21

| 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 | 171C/S | 40~100入 | | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 1,870 | 10~30入 | ¥ 4,000~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 6 | ゴミ | ¥ 2,500~2,000- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 4,867C/S | 2~15入 | ¥ 2,300~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 364C/S | 1~12入 | ¥ 4,000~1,500- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 2,633 | 10~30入 | ¥ 1,700~500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 4 | ゴミ | ¥ 1,400- | | ツリタラ |
| スケソウダラ スチロール | 4C/S | 10~12入 | ¥ 800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| バラ スケソウダラ | 146.7t | ゴミ | ¥ 790~758- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | 353C/S | 2~20入 | ¥ 12,600~4,600- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 84C/S | 30~60入 | ¥ 3,500~1,300- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 鮫カレイ スチロール | 2C/S | ゴミ | ¥ 3,000~2,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 赤カレイ スチロール | 4C/S | ゴミ | ¥ 2,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アブラカレイ スチロール | 396C/S | ゴミ | ¥ 9,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 396C/S | ゴミ | ¥ 9,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| ヒラメ スチロール | 133C/S | 1~6入 | ¥ 7,000~3,700- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| トゲクリガニ | 6C/S | ゴミ | ¥ 2,500~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| アブラツノザメ 木箱 | 40 | 3~10入 | ¥ 3,650~3,500- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 75 | 2~10入 | ¥ 4,500~1,300- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| キアンコウ 木箱 | 74 | 1~30入 | ¥ 30,000~5,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| タコ類 木箱 | 16 | ゴミ | ¥ 5,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アカハタ | 104P | 100g | ¥ 150- | 市内鮮魚 | |
| ツノマタ | 50P | 200g | ¥ 300~250- | 市内鮮魚 | |
| マダラ | 1,127C/S | 1~6入 | ¥ 6,200~1,000- | | サシアマタラ |
| イシナギ | 21C/S | 1~6入 | ¥ 16,000~8,500- | | サシアマタラ 1尾12kgもあり |

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

2014. 2. 22

| 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 | 48C/S | 50~100入 | ¥4,000~1,300- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| マダラ 木箱 | 1,602 | 2~20入 | ¥4,000~1,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| マダラ 木箱 | 9 | 2~20入 | ¥2,700~1,500- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 4,086C/S | 2~12入 | ¥2,300~1,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| マダラ スチロール | 423C/S | 1~12入 | ¥4,000~1,100- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 1,397 | 10~30入 | ¥3,000~1,500- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| スケソウダラ 木箱 | 266 | コミ | ¥1,200- | | 午後売り |
| スケソウダラ スチロール | 1C/S | 12入 | ¥500- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| スケソウダラ スチロール | 11C/S | コミ | ¥1,450- | | ツリタラ |
| バラ スケソウダラ | 125,232k | コミ | ¥750~721- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| バラ スケソウダラ | 117,229k | | ¥758~753- | | 10キ 午後売り |
| ナメタカレイ スチロール | 427C/S | 3~20入 | ¥11,000~4,500- | 加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| オイランカレイ スチロール | 96C/S | 40~60入 | ¥4,500~1,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| 鮫カレイ スチロール | 2C/S | コミ | ¥3,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| 赤カレイ スチロール | 5C/S | コミ | ¥4,500~4,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| その他カレイ | 184C/S | コミ | ¥9,000~1,500- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| ヒラメ スチロール | 76C/S | 1~6入 | ¥6,000~4,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| ヒラツメガニ スチロール | 1C/S | コミ | ¥3,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | アミ |
| 毛ガニ スチロール | 14C/S | 10~30入 | ¥10,000~4,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | アミ |
| アブラツノザメ 木箱 | 17 | 3~10入 | ¥3,700~2,500- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 21 | 3~10入 | ¥3,600~3,200- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| キアンコウ 木箱 | 96 | 1~20入 | ¥30,000~5,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| タコ類 木箱 | 13 | コミ | ¥6,000~2,000- | 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 | |
| ツノマタ | 22P | 150g | ¥200- | 市内鮮魚 | |
| アカハタ | 30P | 100g | ¥100- | 市内鮮魚 | |
| マダラ | 732C/S | 1~7入 | ¥5,000~1,000- | | サシアミタラ |
| イシナギ | 8C/S | 2~8入 | ¥23,000~10,000- | | サシアミタラ |

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

2014. 2. 24

| 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 | 42C/S | 40~100入 | ¥ 3,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 2,255 | 2~30入 | ¥ 3,000~800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 39 | 2~20入 | ¥ 1,100~800- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 5,555C/S | 1~15入 | ¥ 1,350~500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 690C/S | 1~12入 | ¥ 6,000~1,000- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 4,899 | 10~30入 | ¥ 1,300~800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ スチロール | 4C/S | 10~12入 | ¥ 500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ スチロール | 18C/S | ゴミ | ¥ 500- | | ツリタラ |
| バラ スケソウダラ | 128,299k | ゴミ | ¥ 730~700- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | 816C/S | 2~20入 | ¥ 8,500~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 232C/S | 40~60入 | ¥ 5,500~800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 鮫カレイ スチロール | 3C/S | ゴミ | ¥ 4,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 赤カレイ スチロール | 16C/S | 20~30入 | ¥ 3,800~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アブラカレイ スチロール | 4C/S | ゴミ | ¥ 3,800~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | ¥ 600C/S | ゴミ | ¥ 6,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| ヒラメ スチロール | 167C/S | 1~6入 | ¥ 3,500~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 毛ガニ スチロール | 25C/S | 10~30入 | | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| アブラツノザメ 木箱 | 22 | 3~10入り | ¥ 1,500~500- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 28 | 3~10入り | ¥ 4,000~2,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| キアンコウ 木箱 | 148 | 1~30入 | ¥ 20,000~4,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| タコ類 木箱 | 40 | ゴミ | ¥ 4,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ツノマタ | 70P | 150g | ¥ 210~200- | 市内鮮魚 | |
| マダラ | 2,015C/S | 1~7入 | ¥ 1,500~400- | | サシアマタラ |
| イシナギ | 5C/S | 1~5入 | ¥ 9,000~5,000- | | サシアマタラ |

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

2014. 2. 25

| 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 | 26C/S | 40~100入 | ¥ 3,000~2,700- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 4,028 | 2~20入 | ¥ 2,000~800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 58 | 2~20入 | ¥ 1,300~500- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 3,910C/S | 2~15入 | ¥ 1,000~800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 1,204C/S | 1~12入 | ¥ 3,500~800- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 1,137 | 10~30入 | ¥ 1,400~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 2 | ゴミ | ¥ 800~600- | | ツリタラ |
| スケソウダラ スチロール | 19C/S | 10~18入 | ¥ 800~500- | | ツリタラ |
| ソイ | 4C/S | 5~12入 | ¥ 5,900~4,000- | | ツリタラ |
| ナメタカレイ スチロール | 731C/S | 2~30入 | ¥ 6,500~2,800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 45C/S | 40~60入 | ¥ 3,000~800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 鮫カレイ スチロール | 13C/S | 10~25入 | ¥ 2,300~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 赤カレイ スチロール | 21C/S | 15~25入 | ¥ 1,600~800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 484C/S | ゴミ | ¥ 6,000~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ヒラメ スチロール | 63C/S | 1~6入 | ¥ 5,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 毛ガニ スチロール | 36C/S | 7~35入 | ¥ 7,000~3,300- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| アブラツノザメ 木箱 | 4 | ゴミ | ¥ 500- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 11 | 2~10入 | ¥ 2,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| キアンコウ 木箱 | 239 | 1~30入 | ¥ 15,000~5,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| タコ類 木箱 | 27 | ゴミ | ¥ 5,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スルメイカ 冷凍 | 24,892C/S | 11~90入 | ¥ 3,450~1,400- | 加工原料 市内鮮魚 | |
| ムラサキイカ | 11,293C/S | 11~40入 | ¥ 5,500~1,800- | 加工原料 市内鮮魚 | |
| アカハタ | 87P | 50~100g | ¥ 97~66- | 加工原料 市内鮮魚 | |
| マダラ | 525C/S | 1~6入 | ¥ 3,500~400- | | サシアミタラ |
| イシナギ | 2C/S | 2~3入 | ¥ 8,000- | | サシアミタラ |

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

2014. 2. 27

| 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 | 47C/S | 50~100入 | ¥ 3,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 1,132 | 2~20入 | ¥ 3,150~500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 33 | 2~20入 | ¥ 500- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 3,252C/S | 2~12入 | ¥ 1,000~600- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 418C/S | 1~12入 | ¥ 6,000~500- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 3,047 | 10~30入 | ¥ 1,000~500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ 木箱 | 11 | ゴミ | ¥ 800- | | ツリタラ |
| バラ スケソウダラ | 59,571k | ゴミ | ¥ 769~700- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | 761C/S | 3~20入 | ¥ 5,500~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 宗八カレイ スチロール | 50C/S | ゴミ | ¥ 1,800~500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 49C/S | 40~60入 | ¥ 3,500~1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 赤カレイ スチロール | 23C/S | ゴミ | ¥ 3,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アブラカレイ スチロール | 8C/S | ゴミ | ¥ 2,800~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 467C/S | ゴミ | ¥ 6,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| ヒラメ スチロール | 78C/S | 1~6入 | ¥ 3,700~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 毛ガニ スチロール | 40C/S | 6~33入 | ¥ 7,000~3,300- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| アブラツノザメ 木箱 | 3 | ゴミ | ¥ 2,700- | | ツリタラ |
| アブラツノザメ 木箱 | 44 | 3~10入 | | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| キアンコウ 木箱 | 257 | 1~30入 | ¥ 9,100~4,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 吉次 スチロール | 6C/S | 16~20入 | ¥ 25,000~13,000- | | ツリタラ |
| タコ類 木箱 | 22 | ゴミ | ¥ 8,000~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スルメイカ 冷凍 | 20,250C/S | 11~70入 | ¥ 3,269~1,600- | 加工原料 | |
| ムラサキイカ | 7,108C/S | 11~50入 | ¥ 5,600~1,800- | 加工原料 | |
| ツノマタ | 200P | 100g | | 市内鮮魚 | |
| マダラ | 290C/S | 1~5入 | ¥ 2,000~600- | | サシアミタラ |
| イシナギ | 1C/S | 1入 | ¥ 7,000- | | サシアミタラ |

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

2014. 2. 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 | 14C/S | 40~100入 | | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 1,459 | 2~20入 | ¥ 2,300~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ 木箱 | 2 | ゴミ | ¥ 1,300~800- | | ツリタラ |
| マダラ スチロール | 2,825C/S | 2~12入 | ¥ 1,000~600- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| マダラ スチロール | 192C/S | 1~10入 | ¥ 1,100~900- | | ツリタラ |
| スケソウダラ 木箱 | 2,365 | 10~30入 | ¥ 1,500~800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| スケソウダラ スチロール | 4C/S | 10~12入 | ¥ 1,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| バラ スケソウダラ | ¥ 64.4t | ゴミ | ¥ 791~789- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ナメタカレイ スチロール | 591C/S | 2~20入 | ¥ 6,400~1,800- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| オイランカレイ スチロール | 37C/S | 40~60入 | ¥ 5,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 赤カレイ スチロール | 4C/S | ゴミ | ¥ 2,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アブラカレイ スチロール | 2C/S | ゴミ | ¥ 2,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| その他カレイ | 262C/S | ゴミ | ¥ 6,000~1,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| ヒラメ スチロール | 43C/S | 1~6入 | ¥ 7,500~2,400- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| ヒラツメガニ スチロール | 10C/S | ゴミ | ¥ 2,500~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | アミ |
| 毛ガニ スチロール | 10C/S | 15~35入 | ¥ 5,000~3,500- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アブラツノザメ 木箱 | 13 | 3~10入 | | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 金目 | 5C/S | 2~5入 | | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 金目 | 10C/S | 1~6入 | ¥ 12,900~8,000- | | ツリタラ |
| キアコウ 木箱 | 159 | 1~20入 | ¥ 9,500~3,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 吉次 スチロール | 167C/S | 12~70入 | | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| 吉次 | 7C/S | 16~20入 | ¥ 30,500~15,000- | | ツリタラ |
| ソイ | 14C/S | 1~18入 | ¥ 5,300~3,000- | | ツリタラ |
| タコ類 木箱 | 21 | ゴミ | ¥ 6,400~2,000- | 市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料 | |
| アカハタ | 180P | 100g | ¥ 50- | 市内鮮魚 | |