

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. 3. 1

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	16	2~20入	¥2,000~800-	市内鮮魚	
マダラ スチロール	26C/S	2~12入	¥1,000~800-	市内鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	21C/S	2~10入	¥4,000~3,000-	市内鮮魚	
その他カレイ	34C/S	ゴミ	¥2,000~1,500-	市内鮮魚	
ヒラメ スチロール	5C/S	1~5入	¥5,100~2,000-	市内鮮魚	
キアンコウ 木箱	18	1~20入	¥7,000~3,500-	市内鮮魚	
スルメイカ 冷凍	4,238C/S	16~70入	¥3,170~2,050-	加工原料	
ムラサキイカ	7,714C/S	11~60入	¥5,580~1,820-	加工原料	
アカハタ	92P	100g	¥80~70-	市内鮮魚	
ツノマタ	70P	200g	¥250-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 3

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	2,144	1~20入	¥2,000~360-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	6,115C/S	2~12入	¥800~550-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	3,459	10~30入	¥1,650~500-	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	6C/S	10~12入	¥500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
バラ スケソウダラ	¥96,419k	ゴミ	¥790~700-	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	780C/S	2~20入	¥5,500~3,500-	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	¥75C/S	10~30入	¥2,500~1,000-	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	143C/S	40~60入	¥5,000~2,000-	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	3C/S	ゴミ	¥2,000~1,500-	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	40C/S	12~25入	¥2,500~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	557C/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	21C/S	1~6入	¥4,500~2,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
毛ガニ スチロール	65C/S	10~35入	¥6,000~3,200-	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	22	2~10入	¥4,600~3,700-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
金目	80C/S	2~6入	¥15,000~13,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	228	1~30入	¥7,000~3,200-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	333C/S	15~70入	¥20,000~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	41	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	11,183C/S	11~70入	¥3,511~2,050-	加工原料	
ムラサキイカ	3,872C/S	11~40入	¥5,530~1,820-	加工原料	
アカハタ	150P	100g	¥60-	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. 3. 4

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	440	1~30入	¥ 3,300~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	946C/S	2~12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 木箱	250	8~30入	¥ 1,200~800-	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	10~20入	¥ 400-	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 12,196k	ゴミ	¥ 740~700-	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	449C/S	3~20入	¥ 4,650~1,800-	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	13C/S	40~60入	¥ 5,000~3,000-	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	1C/S	ゴミ	¥ 1,800-	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	¥ 2,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	130C/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	15C/S	1~6入	¥ 6,000~3,000-	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	1	10入	¥ 4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
キアコウ 木箱	88	1~30入	¥ 10,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	53C/S	12~70入	¥ 20,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	11	ゴミ	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ムラサキイカ	15,671C/S	11~40入	¥ 5,800~1,820-	加工原料	
マツモ	17P	100g	¥ 210~100-	市内鮮魚	
アカハタ	172P	100g	¥ 100~80-	市内鮮魚	
ツノマタ	100P	100g	¥ 100-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 5

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	3	2~3入	¥ 2,500~2,000-	加工原料	
ナメタカレイ スチロール	24C/S	3~20入	¥ 5,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	21C/S	30~40入	¥ 2,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	208C/S	ゴミ	¥ 4,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ヒラメ スチロール	230C/S	1~20入	¥ 5,900~2,900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	1C/S	ゴミ	¥ 2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
トゲクリガニ	22C/S	ゴミ	¥ 2,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
キアコウ 木箱	3	1~3入	¥ 7,000~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	3	ゴミ	¥ 5,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マツモ	30P	100~200g	¥ 150~250-	市内鮮魚	
アカハタ	130P	50~100g	¥ 40~100-	市内鮮魚	
ツノマタ	90P	200g	¥ 150-	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. 3. 6

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1,307	1~20入	¥4,300~1,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	3,010C/S	2~12入	¥3,150~900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	328C/S	1~10入	¥1,850~800-		ツリタラ
スケソードラ 木箱	931	10~30入	¥1,800~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソードラ スチロール	3C/S	10~12入	¥400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソードラ スチロール	57C/S	8~12入	¥500~400-		ツリタラ
バラ スケソードラ	ヤ 61,832k	ゴミ	¥774~630-	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	818C/S	2~30入	¥8,600~2,000-	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	18C/S	15~55入	¥2,500~1,000-	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	37C/S	30~60入	¥4,000~1,700-	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	¥3,000~2,000-	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	5C/S	ゴミ	¥2,500~2,000-	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	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	424C/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	236C/S	1~6入	¥5,900~2,500-	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	2	5~8入		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	4	6~8入	¥3,700~3,300-		ツリタラ
金目	5C/S	3~4入	¥13,500~10,000-		ツリタラ
キアンコウ 木箱	149	1~30入	¥12,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	35C/S	15~70入	¥10,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	25	ゴミ	¥6,500~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
アカハタ	240p	200g	¥100~50-	市内鮮魚	
ツノマタ	100p	100g	¥90~80-	市内鮮魚	
フリ	24p	100g	¥100~80-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 7

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	10C/S	ゴミ	¥2,500~1,500-	市内鮮魚	アミ
毛ガニ スチロール	10C/S	12~18入	¥7,000~3,000-	市内鮮魚	アミ
キアンコウ 木箱	6C/S	1~3入	¥4,000~2,500-	市内鮮魚	
アカハタ	70P	100g	¥70~60-	市内鮮魚	
ツノマタ	80P	100g	¥100~80-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 8

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ツノマタ	25P	100g	¥200-	市内鮮魚	
アカハタ	54P	100g	¥90~70-	市内鮮魚	
マツボ	18P	100g	¥170-	市内鮮魚	
フリ	25P	100g	¥120-	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. 3. 10

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1,148	1~20入	¥ 6,000~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,906C/S	2~12入	¥ 3,000~700-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	947	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 スチロール	2C/S	10~12入	¥ 600-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
バラ スケソウダラ	31,802k	ゴミ	¥ 730~680-	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	607C/S	2~35入	¥ 7,900~2,000-	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	10C/S	12~20入	¥ 4,000~1,500-	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	14C/S	40~60入	¥ 4,000~2,000-	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	8C/S	15~25入	¥ 2,500~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	308C/S	ゴミ	¥ 8,500~2,000-	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	27C/S	1~6入	¥ 10,000~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
トゲクリガニ	25C/S	ゴミ	¥ 3,000~800-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	アミ
毛ガニ スチロール	32C/S	6~35入	¥ 8,000~3,000-	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	2	ゴミ	¥ 4,500~4,200-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	65	1~20入	¥ 16,000~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	6	ゴミ	¥ 5,800~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
ツノマタ	28P	100g	¥ 200~180-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 11

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1,638	1~20入	¥ 5,600~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	2,496C/S	2~12入	¥ 2,600~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	1,351	10~30入	¥ 2,000~1,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
バラ スケソウダラ	32,443k	ゴミ	¥ 759-	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	801C/S	2~30入	¥ 6,900~2,000-	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	13C/S	15~30入	¥ 2,500~1,800-	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	46C/S	30~60入	¥ 11,500~2,300-	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	62C/S	6~40入	¥ 5,000~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	255C/S	ゴミ	¥ 8,000~1,300-	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	21C/S	1~6入	¥ 8,000~5,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
トゲクリガニ	10C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,000-	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	1	5入	¥ 2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	72	1~30入	¥ 10,000~4,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	20	ゴミ	¥ 5,600~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
ツノマタ	20P	100g	¥ 200-	市内鮮魚	
フナリ	20P	100g	¥ 200-	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. 3. 13

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1,435	1~20入	¥ 6,000~2,200-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	3,118C/S	1~15入	¥ 2,700~1,600-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,210C/S	1~10入	¥ 2,400~800-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	429	10~20入	¥ 1,800~1,300-	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	2C/S	10~12入	¥ 1,000-	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	50C/S	8~20入	¥ 650~500-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	ヤ 30,909k	ゴミ	¥ 770-	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	1,472C/S	2~30入	¥ 6,100~2,000-	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	4C/S	ゴミ	¥ 2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	287C/S	ゴミ	¥ 7,000~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
ヒラメ スチロール	79C/S	1~6入	¥ 9,000~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	113	1~30入	¥ 20,000~5,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	19	ゴミ	¥ 5,000~4,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚 一部加工原料	
ツノマタ	22P	50g	¥ 100-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 14

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
カレイ類	37C/S	ゴミ	¥ 3,500~1,500-		サシアミ
キアンコウ	5C/S	1~3入	¥ 5,000~3,000-		サシアミ
ワタリガニ	5C/S	1~3入	¥ 4,200~3,100-		サシアミ
マダラ	3C/S	2~4入	¥ 3,000~2,000-		サシアミ
トゲクリガニ	5C/S	2~4入	¥ 2,000~1,500-		サシアミ
毛ガニ	12C/S	10~17入	¥ 9,000~6,000-		サシアミ
ツノマタ	27P	100g	¥ 150-		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. 3. 17

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	367	1~20入	¥6,800~2,700-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
マダラ スチロール	676C/S	2~121入	¥2,300~1,900-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
スケソウダラ 木箱	823	10~30入	¥2,500~800-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
バラ スケソウダラ	¥5.4t	ゴミ	¥700-	加工原料	
ナメタカレイ スチロール	249C/S	2~25入	¥7,000~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
宗八カレイ スチロール	7C/S	ゴミ	¥2,500~1,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
オイランカレイ スチロール	42C/S	15~60入	¥4,800~1,800-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
赤カレイ スチロール	16C/S	10~25入	¥3,900~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
その他カレイ	253C/S	ゴミ	¥9,000~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
ヒラメ スチロール	65C/S	1~40入	¥9,000~2,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
トゲクリガニ	10C/S	ゴミ	¥2,000~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
毛ガニ スチロール	26C/S	8~32入	¥9,000~4,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	アミ
ワタリガニ	6C/S	ゴミ	¥4,000~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
キアンコウ 木箱	42	1~25入	¥25,000~5,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
吉次 スチロール	99C/S	20~70入	¥18,000~3,300-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
タコ類 木箱	7	ゴミ	¥7,000~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
アカハタ	203P	100g	¥150-	市内鮮魚	
ホヤ	17C/S	ゴミ(10k)	¥4,000~2,500-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 18

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	297	1~20入	¥5,800~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
マダラ スチロール	507C/S	2~12入	¥2,700~1,400-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
スケソウダラ 木箱	325	10~30入	¥1,600-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
バラ スケソウダラ	¥5.1t	ゴミ	¥770-	加工原料	
ナメタカレイ スチロール	346C/S	2~25入	¥8,000~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
オイランカレイ スチロール	22C/S	15~60入	¥3,500~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
赤カレイ スチロール	9C/S	8~20入	¥3,500~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
その他カレイ	176C/S	ゴミ	¥10,000~1,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
ヒラメ スチロール	10C/S	1~6入	¥9,000~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
毛ガニ スチロール	30C/S	9~32入	¥9,600~3,100-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	アミ
トゲクリガニ	10C/S	ゴミ	¥3,400~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	アミ
金目	7C/S	2~7入	¥17,500~7,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
キアンコウ 木箱	41	1~30入	¥16,000~5,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
吉次 スチロール	5C/S	23~70入	¥15,500~3,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
タコ類 木箱	9	ゴミ	¥4,000~2,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
ツノマタ	145P	100g	¥150-	市内鮮魚	
ホヤ	6C/S	ゴミ	¥4,000~3,700-	市内鮮魚	
アカハタ	227P	100g	¥150-	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. 3. 19

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	283	1~20入	¥ 5,900~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
マダラ スチロール	758	2~12入	¥ 4,000~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
マダラ スチロール	1,473C/S	1~15入	¥ 3,500~1,900-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	1,402	1~30入	¥ 1,200~700-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
スケソウダラ スチロール	44C/S	8~12入	¥ 900-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥ 969k	ゴミ	¥ 700-	加工原料	
ナメタカレイ スチロール	186C/S	2~40入	¥ 7,500~2,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
オイランカレイ スチロール	140C/S	12~80入		中央市場鮮魚 市内鮮魚	
鮫カレイ スチロール	3C/S	ゴミ	¥ 2,600~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
赤カレイ スチロール	3C/S	ゴミ	¥ 4,000~1,350-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
アブラカレイ スチロール	23C/S	8~20入	¥ 4,900~2,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
その他カレイ	224C/S	ゴミ	¥ 13,500~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
ヒラメ スチロール	10C/S	1~5入	¥ 8,000~5,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
トゲクリガニ	12C/S	ゴミ	¥ 3,500~1,700-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	アミ
モガニ スチロール	24C/S	13~23入	¥ 6,000~5,900-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	2	ゴミ	¥ 3,500-		ツリタラ
金目	5C/S	2~5入	¥ 13,500~10,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
キアコウ 木箱	25	1~20入	¥ 15,000~5,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
吉次 スチロール	343C/S	10~100入	¥ 23,500~6,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
タコ類 スチロール	5C/S	ゴミ	¥ 5,600~2,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	20	ゴミ	¥ 10,000~2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
ツノマタ	94P	100g	¥ 140-	市内鮮魚	
ホヤ	6C/S	ゴミ	¥ 5,000~2,500-	市内鮮魚	
アカハタ	168P	100g	¥ 120~110-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 20

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	28	1~20入	¥ 7,600~1,400-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
マダラ スチロール	51C/S	2~10入	¥ 4,900~1,500-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
スケソウダラ 木箱	205	ゴミ	¥ 1,200~600-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	51C/S	1~20入	¥ 10,000~3,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
その他カレイ	201C/S	ゴミ	¥ 10,000~1,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
ヒラメ スチロール	117C/S	1~15入	¥ 9,500~4,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
トゲクリガニ	2C/S	ゴミ	¥ 2,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	アミ
キアコウ 木箱	16	1~10入	¥ 17,200~2,600-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
タコ類 木箱	10	ゴミ	¥ 10,000~5,000-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	
マツモ	41P	100g	¥ 280-	市内鮮魚	
ホヤ	2C/S	ゴミ	¥ 4,000~3,500-	市内鮮魚	
アカハタ	55P	100g	¥ 190~160-	市内鮮魚	
ツノマタ	132P	100g	¥ 70-	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. 3. 22

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	991C/S	1~15入	¥3,000~1,700-		ツリタラ 岩手県産 (八木方面)
スケソウダラ スチロール	70C/S	8~20入	¥1,000-		ツリタラ 岩手県産 (八木方面)
トゲクリガニ	19C/S	コミ	¥3,500~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	アミ
毛ガニ スチロール	19C/S	7~32入	¥7,000~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	2	コミ	¥4,500-		ツリタラ 岩手県産 (八木方面)
タコ類 木箱	7	コミ	¥3,000~2,500-		ツリタラ 岩手県産 (八木方面)
ツノマタ	106P	100g	¥130-	市内鮮魚	
ホヤ	3C/S	コミ	¥4,800~3,500-	市内鮮魚	
フナリ	28P	100g	¥150-	市内鮮魚	
アカハタ	24P	200g	¥130-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 24

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	127	1~30入	¥9,000~1,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	342C/S	2~12入	¥4,100~1,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	15C/S	3~8入	¥2,500~1,800-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	232	10~30入	¥2,000~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	9C/S	10~12入	¥800-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
バラ スケソウダラ	417k	コミ	¥738-	加工原料	
ナメタカレイ スチロール	147C/S	3~30入	¥10,000~3,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	7C/S	コミ	¥3,000~2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	36C/S	25~40入	¥3,700~2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
赤カレイ スチロール	8C/S	15~30入	¥2,800~2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
その他カレイ	207C/S	コミ	¥8,000~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	406C/S	1~25入	¥8,000~3,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
トゲクリガニ	18C/S	20~40入	¥3,500~1,600-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
毛ガニ スチロール	12C/S	8~32入	¥8,000~4,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	4	コミ	¥4,500~4,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	24	1~30入	¥15,500~9,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	115C/S	30~70入	¥14,900~4,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	19	コミ	¥7,500~4,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
マツモ	55P	100g	¥170~150-	市内鮮魚	
アカハタ	145P	100g	¥170~110-	市内鮮魚	
ホヤ	4C/S	コミ	¥5,500~4,000-	市内鮮魚	
ツノマタ	92P	100g	¥120-	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. 3. 25

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	114	1~30入	¥7,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
マダラ スチロール	569C/S	2~12入	¥4,000~1,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
マダラ スチロール	571C/S	1~10入	¥3,700~2,000-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	362	10~30入	¥1,500~1,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
スケソウダラ スチロール	34C/S	8~12入	¥1,000~600-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	438C/S	2~30入	¥6,800~1,800-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
宗八カレイ スチロール	10C/S	コミ	¥2,800~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
オイランカレイ スチロール	527C/S	12~80入	¥5,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
鮫カレイ スチロール	7C/S	コミ	¥6,000~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
赤カレイ スチロール	10C/S	コミ	¥2,000~1,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
アブラカレイ スチロール	16C/S	コミ	¥4,000~2,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
その他カレイ	399C/S	コミ	¥10,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	アミ
ヒラメ スチロール	470C/S	1~30入	¥7,100~2,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	5	コミ	¥5,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
金目	13C/S	2~5入	¥13,000~10,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
キアンコウ 木箱	29	1~30入	¥15,500~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
吉次 スチロール	611C/S	10~70入	¥20,000~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
タコ	5C/S	コミ	¥3,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	27	コミ	¥6,000~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
ツノマタ	68P	100g	¥140-	市内鮮魚	
マツモ	50P	100g	¥120-	市内鮮魚	
アカハタ	148P	100g	¥120-	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. 3. 27

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	151	1~30入	¥7,000~2,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
マダラ スチロール	596C/S	2~12入	¥2,500~1,800-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
マダラ スチロール	590C/S	1~12入	¥3,300~1,000-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	353	10~50入	¥1,800~1,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
スケソウダラ スチロール	73C/S	8~14入	¥800~500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	716C/S	2~30入	¥7,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
オイランカレイ スチロール	280C/S	10~70入	¥6,000~1,800-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
鮫カレイ スチロール	3C/S	コミ	¥4,000~3,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
赤カレイ スチロール	10C/S	15~30入	¥2,300~1,800-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
アブラカレイ スチロール	12C/S	10~30入	¥3,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
その他カレイ	ヤ 603C/S	コミ	¥6,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	アミ
ヒラメ スチロール	834C/S	1~30入	¥5,500~2,700-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
トゲケリガニ	16C/S	コミ	¥3,900~3,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
毛ガニ スチロール	25C/S	9~30入	¥10,700~4,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	6	コミ	¥5,000~4,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	1	コミ	¥5,000-		ツリタラ
金目	8C/S	1~3入	¥15,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
キアンコウ 木箱	33	1~20入	¥15,000~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
吉次 スチロール	1,715C/S	10~70入	¥23,100~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
タコ	5C/S	コミ	¥5,000~4,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	64	コミ	¥7,500~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
ツノマタ	60P	100g	¥150-	市内鮮魚	
ホヤ	5C/S	コミ	¥7,000~2,500-	市内鮮魚	
アカハタ	80P	100g	¥130~120-	市内鮮魚	
マツモ	127P	100g	¥120~110-	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. 3. 28

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	112	1~20入	¥ 5,000~1,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
マダラ スチロール	251C/S	2~12入	¥ 3,000~1,800-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
マダラ スチロール	91C/S	1~8入	¥ 3,700~2,300-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	137	10~30入	¥ 1,500~800-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
スケソウダラ スチロール	16C/S	8~12入	¥ 800~400-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	324C/S	2~40入	¥ 5,000~1,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
オイランカレイ スチロール	89C/S	12~60入	¥ 3,800~1,700-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
鮫カレイ スチロール	3C/S	10~15入	¥ 8,000~7,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
アブラカレイ スチロール	9C/S	12~24入	¥ 4,000~3,300-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
その他カレイ	¥ 198C/S	ゴミ	¥ 6,000~1,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	アミ
ヒラメ スチロール	282C/S	1~20入	¥ 5,000~1,900-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
トゲクリガニ	13C/S	ゴミ	¥ 3,600~1,650-	中央市場鮮魚	
ボタンエビ	15C/S	20~70入	¥ 30,000~5,000-	中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	1	ゴミ	¥ 4,300-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
沖ハモ 木箱	195	ゴミ	¥ 5,500~4,900-	加工原料	
沖ハモ バラ	¥ 4t	ゴミ	¥ 3,000-	加工原料	
幸神	10C/S	2~5入	¥ 23,000~16,500-	中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	16	1~30入	¥ 13,000~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
吉次 スチロール	857C/S	10~80入	¥ 18,000~2,400-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
タコ類 木箱	41	ゴミ	¥ 8,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
タコ	4C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,000-		ツリタラ
アカハタ	45P	100g	¥ 140-	市内鮮魚	
ホヤ	3C/S	ゴミ	¥ 7,700~6,000-	市内鮮魚	
マツモ	7P	100g	¥ 150-	市内鮮魚	

八戸港

2014. 3. 29

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	¥ 100C/S	ゴミ	¥ 5,000~1,000-	市内鮮魚	アミ
毛ガニ スチロール	7C/S	8~21入	¥ 10,000~7,000-	市内鮮魚	アミ
トゲクリガニ	10C/S	ゴミ	¥ 3,500~3,100-	市内鮮魚	アミ
アカハタ	87P	100g	¥ 140~120-	市内鮮魚	
ホヤ	10C/S	ゴミ	¥ 8,000~7,100-	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. 3. 31

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	188	1~30入	¥ 5,500~2,600-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
マダラ スチロール	669C/S	2~15入	¥ 2,500~1,900-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
スケソウダラ 木箱	30	12~30入	¥ 800~700-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	126C/S	1~30入	¥ 4,000~3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
オイランカレイ スチロール	407C/S	12~50入	¥ 5,000~2,300-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
鮫カレイ スチロール	10C/S	コミ	¥ 4,500~4,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
赤カレイ スチロール	4C/S	コミ	¥ 1,800~600-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
アブラカレイ スチロール	20C/S	コミ	¥ 4,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
その他カレイ	ヤ 207C/S	コミ	¥ 8,000~1,300-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
ヒラメ スチロール	196C/S	1~20入	¥ 7,000~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
トゲクリガニ	15C/S	コミ	¥ 3,000~2,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
金目	3C/S	3~4入	¥ 14,000~8,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
キアコウ 木箱	9	1~20入	¥ 12,000~5,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
吉次 スチロール	ヤ 1,200C/S	8~70入	¥ 18,800~2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
タコ類 木箱	57	コミ	¥ 11,500~4,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
ツノマタ	10P	100g	¥ 180-	市内鮮魚	
ホヤ	1C/S	コミ	¥ 3,000-	市内鮮魚	
アカハタ	50P	100g	¥ 140~130-	市内鮮魚	
マツモ	7P	200g	¥ 320-	市内鮮魚	

