

ふぐの相場動向

松山の鮮度抜群の天然魚をお届けしている嶋矢水産です！

今年の夏場は全国的に荒天の影響もあり、海の状況は芳しくありませんでした。

一方、かんぱち、真たいといったメジャーな養殖魚の相場は下がっており、比較的良い条件で皆様にお届けすることができそうです。

これから旬を迎える「ふぐ」の相場は、今年も高値が続いています。中国では、中国国内でのふぐの食用としての利用が解禁された為、例年になくニーズも増えている様子です。

国産も長年の低迷の反動により、生産量自体が縮小している為、産地での品不足が続いています。

一大産地である九州地方も暑さの影響で、生育状況が良くなさそうです。今年もふぐは高値で動きそうです。



佐田岬まで荷主開拓へ

瀬戸内商材にこだわる嶋矢水産としては、地元にも眠る極上の魚介類を、全国の取引先様に発信する為、産地開拓を行っています。

今回は、瀬戸内の名産品の一つである赤うにの仕入開拓に行ってきました。赤うには春頃から夏場にかけて漁期を迎えるのですが、年々水揚げ高が減少しています。すでに高級食材になりつつあります。北海道産より、小粒なのですが甘みと風味も良く、実入が良いです。その為、地元では非常に評価の高い評価を受けております。今回は、お客様からの要望もあり、来年度の拡販を見据えた産地訪問となりました。

殻付の状態での出荷を考えておりますので、関心のある方はお気軽に問合せ下さい。



チョウザメの刺身がオススメ

年始より、嶋矢水産の商品開発機能を担っている・・・「プロシード」様と時間を掛けて、考えていた「刺身で食べる 清流チョウザメ」を本格的に出荷できるようになりました。

先日、某外食チェーンの商品部の方が弊社の加工場に来社された際、実際に解体、調理を行い試食をしてみました。今回、試食したものはオスのチョウザメで、卵を持っていない為、肉質もプリプリで臭みもなかったです。相場自体も安値のものでない為、首都圏の居酒屋でも高単価業態からの導入予定です。

フランス料理風のポワレでも美味しく食べることが出来ますが、個人的なオススメは、寿司ネタとしての用途です。

1年間を通じての出荷が可能なので、定番商品として十分に活用できます。



相場情報も見て下さいね！

今年の秋口は台風の影響が大きかったですね。どうやらその影響が良い面が出てくる気配がありそうです。

例えば、最近まで真さばの水揚げも芳しくなかったのですが、ここ1週間では急に水揚げが多くなり始めています。さよりの水揚げ状況を見てみても、例年よりも大きな魚体のものが水揚げされております。おそらく、今の動きからすると、外洋を回遊しているさわらも、早くも瀬戸内海に入り込んできており、いつも以上に多くの魚の水揚げが期待できそうです。

太刀魚やアジといった近海魚だけでなく、少し季節外れの魚も水揚げされるかもしれません。

弊社としても、相場情報を毎月発信しておりますので、お見逃しなく！！

卸売相場情報
 産地松山 10・11月の相場情報

品名	規格	単価	単位	備考
真さば	1.5kg	1,200	個	産地松山
アジ	1.5kg	1,100	個	産地松山
太刀魚	1.5kg	1,000	個	産地松山
さわら	1.5kg	900	個	産地松山
...