インタビュー

広島カキの新ブランド化目指す

今季から生鮮カキ出荷　日量1～1.5㌧連日市場へ

白地水産　白地桂三　社長

【広島】広島産カキの品質向上と新たなブランド化に向け、白地水産（広島県江田島市、白地桂三社長）は今シーズンから生鮮カキの出荷を開始した。築地市場の第一水産をはじめ、名古屋、大阪、神戸の各市場に計1～1・5㌧の生鮮カキをほぼ連日出荷。選別がしっかりしているなど、仲卸業者の品質評価は高いそうだ。同社は約5年前から冷凍カキ生産を、乾燥カキ加工は30年以上前から手がけているが、生鮮カキの市場出荷は初めて。その動機と目的、そして今季出荷計画や今後の方針、将来像など白地桂三社長が描くビジョンを聞いた。

◇　◇

―生鮮カキの市場出荷を始めた目的は。

「身入りや味、鮮度、安心安全で他産地に負けない生鮮カキを供給し、広島カキを数量だけでなく品質面でも日本一にしたい。生産者にカキの品質向上を訴え、入り目や塩分濃度を守る生産者に対しては相応の価格で購入する。広島カキが食べておいしく、安心安全で消費者に支持される取り組みが広がることが、広島カキ業界の将来の発展につながるはずだ」

―良いカキとは。

「加工業者の立場から言えば、一定範囲の入り目と塩分濃度を守っているもの。広島の生産者のむき身カキ規格は一斗缶（約20㌔）で、1缶当たり幾らで取引される。しかしながら、缶によっては入り目不足のものが散見される。また、鮮度保持に重要な一斗缶の中の塩分濃度が、パックやロケット加工時の大手量販店の基準（2％以上）より低いものもある。生産者によって品質差がある現状を、価格できっちり評価しなければ、広島カキ全体のレベルは上がってこないと思う」

―今季の生鮮カキ出荷計画、今後の方針。

「解禁日の10月14日から平日1㌧、週末1・5㌧を連日出荷。初年度（10～3月頃まで）の生鮮カキ出荷計画額は3億5000万円超。商品規格は内容量120㌘、150㌘のパックとロケットの計4SKUで展開。業務用は限定する。塩分濃度は2％以上。衛生・品質管理を徹底し、新たな広島カキのブランド化に取り組む」

生食用生かき150gパック

近畿大がシンポで成果報告

持続的漁業を推進

クロマグロ人工種苗量産技術開発に力

あいさつする熊井英水理事

【大阪】近畿大は10日、グローバルCOEプログラム（クロマグロ等の養殖科学の国際教育研究拠点）の今年度成果報告シンポジウム「さらなる高揚を求めて」を東大阪キャンパスで開き、海外共同研究、グループ横断プロジェクト、研究グループの順で報告した。拠点リーダーの熊井英水理事はあいさつで、「世界的なシーフード需要増の中、供給が追い付かない状況になってきた。完全養殖による持続的漁業をぜひ推進しなければ」と、本拠点の中心的課題のクロマグロの増養殖技術開発を挙げ、特に人工種苗の産業的量産技術開発に力点を置く。

■海外共同研究

澤田好史教授の報告では、全米熱帯マグロ類委員会（IATTC）とキハダ、クロマグロの共同研究を本格的に開始。IATTCはパナマ共和国に陸上親魚水槽を有し、年間約10万尾キハダ受精卵が得られるという。今年度はキハダ人工ふ化養殖技術開発などの研究を実施。クロマグロで高い養殖技術を持つ近大との研究成果や人的交流の深化が期待されている。知財利用は近大の許可が必要と覚書を交わした。

家戸敬太郎准教授は、マレーシアのサバ大学の瀬尾重治教授らとのグループによる東南アジアでのハタ類など重要魚種の種苗生産技術開発に関する研究を報告。成長が優れる東南アジア産のハタと、美味で商品価値の高い近大産クエ卵との交雑で高い受精成績が得られ、飼育試験を白浜実験場で継続している。

■グループ横断プロジェクト

坂本亘特任教授は「クロマグロ人工種苗の産業的量産技術開発」と題し、ふ化直後の仔魚浮上死に関する水表面油膜除去は3日齢に実施が最も有効なことを明らかにした。沈降死低減には飼育水槽の夜間通気量増加により、10日齢までの大型水槽での量産に成功した。

■研究グループ報告

「人工種苗グループ」の活動概況を澤田教授が報告。養殖ワナギの雄催熟法としての胎盤性性腺刺激ホルモン投与の有効性を明らかにした。3週間に1回、6IU／㌘体重の濃度での投与が催熟効果や親魚へのストレス軽減上最適だった。

石橋泰典教授は「養殖グループ」の活動を報告。クロマグロ、カンパチ、クエ仔魚で沈降死の発生率に及ぼす水槽形状水流発生法の影響を調べ、クロマグロとカンパチは丸底水槽で下向きの水流、クエは丸底水槽の使用で生残率が改善されることを明らかにした。仔稚魚飼育の適切な光源色を検討し、クロマグロが緑色光、カンパチが赤色光で餌が認識しやすく、優れた飼育成績を示すことがわかった。クロマグロ零歳魚の住血吸虫が大量死を引き起こすことを見出し、駆虫薬（プラジクアンテル）の承認に向けたデータ蓄積を進めている。

全国主要都市量販店の魚介類特売価格

〈札幌〉（1）ラルズマート西岡店・札幌市豊平区（11月22～24日）

▶アメリカ産原料甘塩ベニサケ切り身1切れ、マグロ赤身切り落とし解凍 100㌘各 150円（22～24日）

▶アイスランド産原料アカウオかす漬け半身2枚 350円▶すり身各種 100㌘、北海道産干しコマイ 100㌘、秋田県産ハタハタ丸干し 100㌘、ノルウェー産原料中国加工子持ちカラフトシシャモ 100㌘、北海道産プリ照り焼き用切り身1切れ、マグロカマ肉焼き物用解凍1個、以上50円均一▶インド産養殖バナメイエビ解凍1尾、北海道産ホタテ加熱用 100㌘、広島県産カキ加熱用解凍1個、アメリカ産原料コガネガレイ切り身解凍1切れ、以上39円均一（22、23日）

▶チリ産原料養殖甘塩トラウトサーモン切り身解凍1切れ75円▶キハダマグロ赤身短冊解凍2サク 595円▶広島県産生カキ生食用 100㌘1パック 395円、同2パック 780円▶北海道サロマ湖産生カキ生食用 100㌘1パック 395円（23日）

▶北海道産干しソウハチガレイ 100㌘69円（24日）

（2）コープさっぽろ元町店・札幌市東区（11月22～24日）

▶北海道産生タラ 100㌘ 128円▶岡山県産生カキ生食用90㌘ 398円▶ベニサケフレーク60㌘ 258円（22～24日）

▶ビンナガマグロ刺し身用解凍 100㌘、ノルウェー産原料子持ちカラフトシシャモ10尾、中国産原料塩サバ6切れ、以上 150円均一▶ロシア産原料北海道古平加工タラコ 100㌘、北海道小樽産定塩ソウハチガレイ3枚、アメリカ産原料糠（ぬか）ニシン1尾、北海道産定塩秋サケ3切れ、チリ産原料養殖トラウトサーモン解凍3切れ、アメリカ産原料子持ちアサバガレイ解凍1枚、北海道産原料ホッケ塩たれ漬け半身2枚、以上 250円均一▶すり身各種 100㌘、アルゼンチン産アカエビ有頭大サイズ刺し身用解凍1尾、ロシア産原料ホッケみりん干し切り身1切れ、北海道産干しソウハチガレイ1枚、同産コマイ丸干し 100㌘、アメリカ産原料コガネガレイ冷凍1尾、以上50円均一（22、23日）

▶三陸産サンマ解凍1尾、味付けボイルエビ生食用 100㌘各50円（22日）

▶ノルウェー産原料サバ魚しょう漬け1切れ50円（23日）

（3）東光ストア円山店・札幌市中央区（11月23～25日）

▶すり身各種 100㌘98円▶海鮮鍋セット2人前 780円▶鍋材料セット2人前 580円▶チリ産養殖サーモントラウト刺し身用解凍 100㌘ 198円、同お造り1パック 358円▶静岡県産他カツオたたき刺し身用解凍 100㌘ 138円、同お造り1パック 298円▶北海道産子持ちシシャモ10尾 398円▶アメリカ産他原料ギンダラかす漬け2切れ 498円▶国産シラス干し 100㌘ 298円▶チリ産原料養殖甘口トラウトサーモン4切れ 398円（23～25日）

▶北海道産新巻きサケ約2㌔1尾1380円、同半身 698円▶北海道サロマ湖産生カキ生食用約 250㌘1パック 698円、同約 100㌘1パック 398円▶インド洋他漁獲原料メバチマグロ刺し身用解凍2サク 780円、同お造り1パック 498円▶ロシア産他原料甘口タラコ・韓国産原料明太子各 100㌘ 298円▶手巻き寿司材料8点盛り合わせ1パック1180円（23日）

▶国産塩サバ3枚 398円▶北海道産クロガレイ 100㌘58円、同切り身 100㌘98円▶同産スケソウ白子 100㌘98円（24日）

▶北海道産ハタハタ 100㌘98円▶刺し身5点盛り合わせ1パック 980円▶北海道産他スジコ（マスコ）しょうゆ漬け 100㌘ 398円（25日）

〈仙台〉みやぎ生協虹の丘店・仙台市泉区（11月21～23日）

▶アメリカ産アサバガレイ切り身解凍 100㌘、ウルグアイ産ユメカサゴ解凍 100㌘、北海道産イカゲソ解凍 100㌘、以上79円均一▶チリ産原料養殖塩ギンザケ甘口1切れ、カレイ干物1枚、国産シラス干し1パック、沖縄県産生モズク 100㌘1パック、韓国産クキワカメ生食用 100㌘、味付けモズク三杯酢・黒酢各3連1パック、以上99円均一▶カツオ赤身刺し身用解凍1パック、チリ産養殖アトランティックサーモン切り落とし解凍約 140㌘、タラ香草焼き用3切れ、ノルウェー産原料塩サバ4枚、アメリカ産原料開きキンキ3枚、以上各1パック 380円均一（21、22日）

▶三陸産生サンマ1尾55円▶青森県十三湖産活シジミ約 300㌘1パック 398円（21日）

▶生マグロ（メバチ・キハダ）刺し身用 100㌘ 348円▶ノルウェー産養殖アトランティックサーモン切り身 100㌘ 198円（22日）

▶キハダマグロ刺し身用解凍 100㌘ 258円▶アカウオかす漬け2枚1パック 348円（23日）

〈東京〉（1）ライフ竹ノ塚東店・東京都足立区（11月19～21日）

▶メバチマグロ赤身刺し身8切れ 500円、同平盛り 120㌘ 398円、同平盛り 180㌘ 580円▶クロマグロ平盛り 110㌘ 980円▶キハダマグロ角切り 230㌘ 398円▶養殖トラウトサーモン刺し身用 100㌘ 258円▶長崎県産マダコ 100㌘ 398円▶スルメイカ・サーモン・プリなど刺し身各種1パック 398円、よりどり2パック 680円、よりどり3パック1000円▶養殖塩ギンザケ甘口3切れ、辛子明太子 110㌘、塩タラコ甘口 110㌘、長崎県産マアジ開き干し4枚、国産塩サバ3切れ、カレイみりん3切れ、プリ西京漬け3切れ、シラス干し 100㌘、上乾チリメン60㌘、子持ちシシャモ大サイズ8尾、イカとホッキガイのサラダ 130㌘、海藻ホタテ 110㌘、ベニサケ西京漬け3切れ、以上各1パック 398円、同2パック 680円▶生秋サケ2切れ・3切れ・4切れ・小切れ各 100㌘ 158円▶養殖プリ2切れ・3切れ・4切れ・小切れ、メカジキ解凍各 100㌘ 238円▶鹿児島県産養殖ウナギ長焼き1尾1380円（19、20日）

▶天然エビ大サイズ16尾 598円▶プリ入り刺し身盛り合わせ1パック 780円（19日）

▶塩カズノコ 300㌘1280円▶刺し身6点盛り合わせ1パック 980円（20日）

▶養殖振り塩ギンザケ1切れ、マダラ甘口1切れ、味付けモズク土佐酢・三杯酢各1パック、以上98円均一（21日）

（2）オオゼキ東高円寺店・東京都杉並区（11月19～22日）

▶鹿児島県奄美大島産養殖生クロマグロ刺し身用中トロ 100㌘1280円▶生クロマグロ平盛り 100㌘1480円▶モーリタニア産ボイルマダコ刺し身用 100㌘ 258円▶鹿児島県産他養殖カンパチサク 100㌘ 398円▶長崎県産他養殖マダイ刺し身用サク 100㌘ 398円▶北海道産他生タラ切り身4切れ 598円▶アンコウ・フグ各鍋用1パック 580円▶ノルウェー産原料サバ文化干し4枚 500円▶明太子上切れ子 380㌘ 980円▶長崎県産他マアジ開き大サイズ3枚 498円（19、20日）

▶メバチマグロ入り刺し身6点盛り合わせ1パック 999円▶インドネシア産他海水養殖ブラックタイガーエビ13～15入りサイズ14尾 999円▶北海道産ホタテ貝柱刺し身用解凍 250㌘ 598円▶オーストラリア産他生メカジキ切り身 100㌘ 199円（19日）

▶クロマグロ入り刺し身5点盛り合わせ1パック1580円▶広島県・岡山県産他養殖生カキ加熱調理用 450㌘ 598円▶アメリカ産他原料ギンダラ解凍 100㌘ 228円▶メバチマグロ入り手巻き寿司用刺し身8点盛り合わせ1パック1380円（20日）

▶アルゼンチン産アカエビ刺し身用解凍8尾、ロシア産原料ベニサケ切り身甘塩・辛塩各4切れ、タイ産他海水養殖バナメイエビ 500㌘、貝刺し身3点盛り合わせ1パック、アメリカ産他子持ちガレイ切り身解凍4切れ、韓国産他寒サワラ切り身3切れ、コンブ入り辛子明太子切れ子 170㌘、北海道産カレイ干物4枚、北海道産ホッケ開き3枚、カジキ西京漬け3切れ、長崎県産エボダイ開き大サイズ3枚、以上 500円均一（21、22日）

▶太平洋漁獲原料静岡県産ビンナガマグロ刺し身用サク 100㌘98円▶長崎県産他マアジ刺し身用4尾 500円▶熊本県天草灘産養殖プリ切り身 100㌘ 198円▶静岡県・愛知県産他甘塩シラス干し 100㌘ 198円（21日）

▶メバチマグロ入り刺し身3点盛り合わせ3点盛り合わせ1パック 498円▶島根県・青森県産他活シジミ 100㌘78円▶インドネシア産他海水養殖ブラックタイガーエビ21～25入りサイズ14尾 500円▶ノルウェー産原料子持ちカラフトシシャモ10尾 198円（22日）

（3）コモディイイダ滝野川店・東京都北区（11月20～23日）

▶北海道産塩トキサケ甘口1切れ89円▶チリ産養殖トラウトサーモン刺し身用 100㌘ 178円（20日）

▶宮城県産他サバ文化干し1枚、ロシア産他アマエビ有頭刺し身用解凍 100㌘、台湾産他メカジキみそ漬け1切れ、インド産養殖ブラックタイガーエビ解凍1尾、締めサバ生食用1枚、チリ産他原料ギンヒラス西京漬け1切れ、以上 100円均一（21日）

▶兵庫県他チリメンジャコ 100㌘ 330円▶愛媛県産他シラス干し 100㌘ 238円（22日）

▶鹿児島県産他養殖プリ3切れ、アメリカ産子持ちアサバガレイ解凍3切れ、マグロ切り落とし刺し身用1パック、アメリカ産アカウオ解凍3切れ、アメリカ産原料塩タラ4切れ、辛子明太子・甘口タラコ切れ子各1パック、以上 500円均一（23日）

〈静岡〉（1）遠鉄ストア各店・静岡市他（11月19～22日）

▶お造り盛り合わせ1パック 980円▶北海道産他イクラしょうゆ漬け 300㌘ 780円（19、20日）

▶マグロたたき約70㌘ 298円（19日）

▶アメリカ産他原料一塩タラ切り身1切れ98円▶三陸産他生サケ切り身1切れ98円▶アイスランド産他カラスガレイ切り身解凍1切れ 128円▶タイ産他養殖バナメイエビむき身解凍詰め放題1袋 398円▶無着色明太子・タラコ各 100㌘ 298円（20日）

▶静岡県焼津産他カツオ切り身解凍1切れ98円（22日）

（2）スーパーもちづき各店・静岡市他（11月19～24日）

▶太平洋漁獲ビンナガマグロ赤身刺し身用 100㌘ 129円▶同漁獲原料マグロハラモ 100㌘ 129円（19日）

▶広島県産他生カキ加熱用 150㌘1本 299円▶インドネシア産他養殖バナメイエビ解凍 100㌘99円（20日）

▶北海道産ベビーホタテ生食用 100㌘ 128円▶チリ産原料養殖甘塩ギンザケ1切れ88円（21日）

▶インド洋他漁獲原料マグロトロすき身 130㌘、静岡県沼津産他ゴマサバ1尾各 250円（22日）

▶太平洋漁獲原料カツオ土佐造り 100㌘98円▶チリ産原料スモークサーモン 100㌘ 278円（23日）

▶静岡県産他ゆでシラス 100㌘ 178円▶太平洋漁獲原料メカジキカマ肉 100㌘68円（24日）

〈名古屋〉マックスバリュ各店・名古屋市他（11月21～27日）

▶太平洋他漁獲原料メカジキ解凍 100㌘ 148円（21日）

▶北海道産他マダラ1切れ95円▶アメリカ産子なしアサバガレイ解凍 100㌘95円▶アイスランド産カラスガレイ解凍1切れ95円▶同産原料子持ちシシャモ10尾95円（22、23日）

▶宮城県産他マサバ1切れ 100円（22日）

▶広島県産むきカキ加熱用 130㌘ 358円（23日）

▶アイスランド産アカウオ片身解凍1枚78円（24日）

▶太平洋他漁獲原料生ビンナガマグロ 100㌘ 258円▶マレーシア産養殖バナメイエビ解凍 100㌘ 138円▶大分県産他養殖プリ 100㌘ 198円▶青森県産他生スルメイカ1尾98円▶ロシア産原料甘塩ベニサケ3切れ 298円（26日）

▶太平洋他漁獲原料キハダマグロ解凍 100㌘ 238円（27日）

〈大阪〉（1）ベストショップ西九条・大阪市内（11月22～25日）

▶刺し身3点盛り合わせ1パック 280円▶愛知県産養殖ウナギかば焼き特大サイズ1尾1280円▶インド洋産養殖バナメイエビ大サイズ解凍15尾 380円▶北海道産活毛ガニ大サイズ1尾1280円▶大分県産養殖プリ切り身3切れ 480円▶チリ産原料養殖塩ギンザケ中辛3切れ 280円▶辛子明太子・タラコ各 100㌘ 250円▶オランダ産原料カレイ干物大サイズ2枚 280円▶大西洋漁獲原料湯ダコ刺し身用大サイズ 100㌘ 198円（22日）

▶国産チリメン 100㌘ 280円▶ロシア産原料トロホッケ開き大サイズ1枚 398円▶塩サバ1尾 280円（23日）

▶広島県産カキ生食用大粒1パック、刺し身2点盛り合わせ1パック、ノルウェー産養殖キングサーモン刺し身用1パック、三陸産イクラ60㌘、以上 380均一（24、25日）

（2）関西スーパー各店・大阪市他（11月22、23日）

▶兵庫県播磨灘産生カキ加熱用 100㌘ 298円（22、23日）

▶太平洋漁獲原料キハダマグロ刺し身用ブロック解凍 100㌘ 198円（22日）

▶ノルウェー産養殖生アトランティックサーモン刺し身用サク 100㌘ 198円▶ロシア産原料冷凍切りズワイガニ加熱用 800㌘1980円（23日）

〈神戸〉パワーストアシーダー各店・神戸市他（11月23～25日）

▶ロシア産原料甘塩ベニサケ3切れ 398円▶鹿児島県産ウルメイワシ丸干し 100㌘ 258円▶兵庫県淡路島産上乾チリメン 100㌘ 298円（23～25日）

▶広島県産生カキ生食用チューブ入り1本 380円▶北海道産生タラ切り身 100㌘ 138円▶愛媛県産養殖トラフグ鍋セット2～3人前1パック4800円▶ミャンマー産シータイガーエビ5尾1000円▶インド産エビ特大サイズ13尾1000円▶兵庫県香住産セコガニ（ズワイガニ雌）2尾 580円▶愛媛県産養殖ブリ切り身3切れ 580円（23日）

▶北海道産生スルメイカ2尾 298円▶静岡県焼津産カツオたたき 100㌘89円▶北海道産塩サンマ2尾 180円（24日）

▶モーリタニア産湯ダコ 100㌘ 158円▶兵庫県明石加工焼きアナゴ 100㌘ 299円▶刺し身4点盛り合わせ1パック 580円（25日）

〈京都〉（1）エムジー各店・京都市内（11月21～23日）

▶タラコ・明太子各 110㌘ 298円（21、22日）

▶北海道産ベニサケ2切れ 398円、同3切れ 580円▶国産アジお造り1パック 398円▶国産チリメンジャコ 150㌘ 500円（21日）

▶国産サワラ切り身2切れ 480円▶インド産ブラックタイガーエビ小サイズ20尾 380円▶島根県浜田産ササガレイ（ヤナギガレイ）1枚 398円（22日）

▶お造り4点盛り合わせ1パック 780円▶兵庫県産生カキ生食用1パック 280円▶大分県産養殖プリ背身厚切り2切れ、同プリトロお造り1パック各 480円（23日）

（2）Aコープ京都各店・京都市内（11月19～22日）

▶広島県産他生カキ1パック 298円▶愛媛県産他養殖プリ切り身 100㌘ 198円、同刺し身1パック 698円▶北海道産他生タラ・同産他秋サケ・愛媛県産他プリ各鍋物用1パック 780円均一▶宮崎県産他チリメンジャコ1パック 258円▶千葉県産塩サバ3切れ 248円（19日）

▶刺し身3人前盛り合わせ1パック 798円▶インドネシア産他生マグロ 100㌘ 398円▶宮崎県産チリメンジャコ1パック 258円▶アメリカ産他原料塩ベニサケ甘口・中辛各1切れ98円（20日）

▶ロシア産他原料タラコ・辛子明太子各90㌘1パック、徳島県産チリメンジャコ70㌘1パック各 500円▶愛媛県産他養殖プリ3切れ、パラオ産他生マグロ1パック、インドネシア産他ブラックタイガーエビ10尾、以上刺し身各種 500円均一（21日）

▶北海道産他生サンマ1尾78円▶同産他生タラ 100㌘ 148円▶モロッコ産他湯ダコ 100㌘ 198円▶ノルウェー産原料子持ちシシャモ 300㌘ 248円▶サケフレーク 110㌘ 358円（22日）

（3）グルメシティ京極店・京都市内（11月24～26日）

▶養殖バナメイエビ解凍1尾10円▶アジ開き干し大サイズ1枚、アカエビ特大サイズ刺し身用解凍1尾、ロールイカ1本、以上98円均一▶ビンナガマグロ刺し身用解凍 100㌘ 128円▶高知県産他養殖プリ切り身 100㌘ 248円▶チリ産養殖アトランティックサーモン切り身解凍 100㌘ 178円▶辛子明太子・塩タラコ各切れ子 100㌘、炭火焼カツオたたきスライス10切れ、以上 298円均一（24日）

▶愛媛県産他養殖タイ特大サイズ背身・腹身各短冊、同切り身、以上1パック 398円均一（25日）

▶生ズワイガニしゃぶしゃぶ用 360㌘1280円（26日）

〈広島〉（1）ゆめタウン広島店・広島市他（11月22～27日）

▶静岡県産他カツオたたきお造り解凍9カン 358円（22～27日）

▶シマホッケみりん干し1枚、イワシ明太漬け1尾、チリ産原料養殖トラウトサーモン甘口1切れなど、各87円均一▶静岡県産他一本釣カツオたたき 100㌘、タイ産養殖バナメイエビ解凍 100㌘、カナダ産他カラスガレイ切り身解凍 100㌘、以上97円均一▶ノルウェー産原料コンブ漬け塩サバ寒風干し3枚、同切り身特大サイズ4枚各 500円▶刺し身4点盛り合わせ1パック、太平洋漁獲原料トロビンナガ切り落とし解凍 140㌘各 500円▶カラスガレイ照り焼き・ツボダイ照り焼き各1切れ 380円（22日）

▶広島県産カキ生食用90㌘ 398円（23日）

（2）フジグラン広島店・広島市他（11月21～27日）

▶チリ産養殖トラウトサーモン骨取り切り身解凍 100㌘ 198円（21日）

▶マレーシア産他養殖バナメイエビ無頭小サイズ 100㌘、チリ産他養殖アトランティックサーモン切り落とし解凍 100㌘、北海道産塩サンマ1尾、愛媛県産他ヒジキ 100㌘、味付けモズク1パック、味付け切り身各種1切れ、長崎県産他マアジ 100㌘、締めサバ1枚、以上99円均一▶愛媛県松前産釜揚げシラス 100㌘、開き物各種1パック、以上 199円均一▶刺し身各種よりどり2パック 680円▶モーリタニア産ゆでダコ 100㌘ 198円▶子持ちシシャモ 100㌘77円（22日）

▶ボイルエビ有頭生食用解凍18尾・養殖バナメイエビ無頭大サイズ解凍14尾、塩トキサケ切り身3切れ・チリ産原料養殖塩ギンザケ切り身解凍5切れ、アメリカ産子持ちアサバガレイ切り身解凍4切れ、チリ産生ウニ1パック、辛子明太子切れ子 180㌘、以上 500円均一▶鍋材料各種2パック、チリメン各種2パック、北海道産マホッケ開き2枚、以上 500円均一▶高知県産他天然プリ切り身 100㌘ 198円▶プリ入り刺し身盛り合わせ1パック 980円▶高知県産他天然プリ刺し身10切れ 498円（23～27日）

▶広島県産生カキむき身生食用 180㌘ 398円（23日）

▶太平洋漁獲原料静岡県産炭火焼きカツオたたき刺し身用解凍 100㌘ 158円（24日）

▶ノルウェー産原料塩サバ1尾 298円（25日）

▶長崎県産他マサバ・山口県産他タチウオ各1尾 380円▶島根県産他エテガレイ1尾 298円▶ロシア産他ボイルアブラタラバガニハーフポーション 420㌘1980円（26日）

▶沖縄県産他生ビンナガマグロ刺し身用 100㌘ 258円、同刺し身10カン 498円（27日）

〈高松〉マルヨシセンター牟礼店・高松市（11月22～27日）

▶香川県産ナシフグ鍋用解凍 100㌘ 198円▶香川県伊吹島産サワラみそ漬け2切れ 480円（22～27日）

▶香川県白方産カキ加熱用 150㌘ 398円（22、23日）

▶徳島県産他カワハギむき身 100㌘ 148円（22日）

▶静岡県産ビンナガマグロ刺し身用短冊解凍 100㌘ 177円▶香川県産ゆでダコ 100㌘ 298円（23日）

▶香川県産他サワラ切り身 100㌘ 198円（24、25日）

▶鳥取県産他天然ハマチみそ漬け1切れ、アメリカ産アブラガレイ切り身解凍 100㌘、島根県宍道湖産活シジミ 100㌘、チリ産原料養殖塩ギンザケ切り身1切れ、愛媛県産釜揚げシラス45㌘、大分県産カマス開き干し1枚、以上98円均一（24日）

▶ノルウェー産養殖生アトランティックサーモン切り身 100㌘ 198円▶香川県産養殖オリーブハマチ刺し身8カン、三重県産他活アサリ 350㌘各 398円（25日）

▶マレーシア産養殖バナメイエビ無頭解凍 250㌘ 398円（26日）

▶香川県引田産養殖プリ切り身 100㌘ 198円、同刺し身8カン 398円（22日、26日）

▶千葉県産他マサバ切り身3切れ 398円（23日、26日）

▶刺し身5点盛り合わせ1パック 980円▶北海道産生タラ切り身 100㌘ 198円（27日）

〈福岡〉（1）にしてつストア竹下店・福岡市博多区（11月24～26日）

▶北海道産タコブロック解凍 100㌘ 258円▶同産ベビーホタテ解凍 100㌘ 198円▶辛子明太子太腹5本入り1パック1000円（24～26日）

▶広島県産カキ生食用 100㌘1パック 298円▶熊本県・愛媛県産養殖タイ1尾約1㌔ 980円、同半身・切り身各1パック 580円、同お造り1パック 398円▶高知県産プリ天然・養殖各 100㌘ 198円、同刺し身用すき身 100㌘ 298円、同刺し身1パック 398円▶インド産養殖ブラックタイガーエビ無頭大サイズ解凍15尾 580円▶台湾・韓国産他キハダマグロ刺し身用解凍ブロック・切り落とし・角切り各 100㌘ 198円▶辛子明太子切れ子 120㌘ 380円（24日）

▶北海道産ホタテ貝柱刺し身用解凍中サイズ9個、刺し身4点盛り合わせ1パック各 580円▶長崎県産他マサバ1尾 480円、同刺し身1パック 398円▶アメリカ産原料中辛塩ベニサケ切り身解凍 100㌘ 158円（25日）

▶ノルウェー産他養殖アトランティックサーモン刺し身用ブロック1パック 198円、同刺し身・切り落とし各1パック 398円▶刺し身4点盛り合わせ1パック、辛子明太子上切れ子 200㌘各 580円▶チリ産他原料養殖ギンザケ切り身解凍3切れ 398円（26日）

（2）エル六本松店・福岡市中央区（11月22～25日）

▶刺し身3点盛り合わせ1パック 480円▶特上チリメン 100㌘ 298円▶ベビーホタテ約 220㌘ 380円（22日）

▶養殖タイ刺し身1パック 398円▶アマエビ刺し身1パック 280円▶アシアカエビ約 250㌘1パック 480円（23日）

▶養殖ヒラメ刺し身1パック 480円▶子持ちシシャモ大サイズ8尾 298円▶塩サンマ大サイズ2尾 280円（24日）

▶生サーモン刺し身1パック 380円▶シーフードミックス1パック 330円▶アジ一塩1パック 280円▶メカブ3連1パック 158円（25日）

（時事通信社調べ）