



# ヤマカネットサービス

TEL:076-232-1255

FAX:076-232-1253

<http://www.yamaka-net.co.jp>

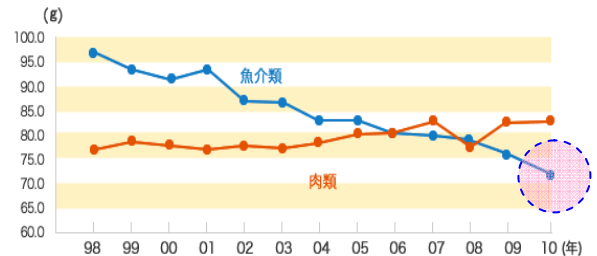
皆様にとって素晴らしい年になりますように、  
本年もヤマカ水産を宜しくお願ひします。



## Yamaka Topics ヤマカトピックス

**魚介類摂取が回復**・・・厚生労働省の2013年度「国民健康・栄養調査」によると国民一人一日当たりの魚介類摂取量は前年比で4%増の72.8グラムで10～11年の水準に回復したそうです。男女別では男性79.9グラム、女性66.4グラムで男性が多いものの昨年からの伸び率では女性の方が多いようです。2006年に肉類摂取量に逆転して以来、低迷していただけに喜ばしいことですが、1997年に98.2グラムあったことを考えると今後の魚普及に一層努力が必要です。

食品群別摂取量 (全国:1人1日当たり)



出典:厚生労働省「国民栄養調査」(1998年～2002年)。

**水揚げ量 銚子が4年連続首位**・・・銚子はブリ類やマイワシが大きく減少したものの、サバ、サンマが水揚げを伸ばし、サンマは前年の4倍に増えたそうです。焼津はマグロ類の数量を落としましたが単価の上昇が貢献したようです。また、震災の被災地である石巻、気仙沼が水揚げ量、金額ともにトップ10に入りました。石巻は遠洋冷凍カツオで入荷が伸び、気仙沼は生鮮カツオの水揚げで苦戦したものの、サンマが前年の2.5倍の水揚げとなりトップ10入りに貢献しました。

### 2014年 全国主要市場水揚

数量順位	産地	金額順位	産地
1	銚子	1	焼津
2	焼津	2	福岡
3	釧路	3	長崎
4	八戸	4	銚子
5	境港	5	根室
6	根室	6	八戸
7	長崎	7	三崎
8	枕崎	8	境港
9	石巻	9	気仙沼
10	気仙沼	10	石巻

## 商品情報



漁に使用する籠と  
パック詰の甘エビ

### ● 甘エビ (活) (籠漁)

能登の西海漁港では、1月初旬から**甘エビの籠漁**が解禁になります。今年の出足が悪かったものの中旬には入荷が始まりました。獲れた**甘エビを水槽に活かしこみ**、出荷時に海水と共に酸素パックして市場等に輸送します。5月の初旬ごろまで最高の鮮度でプリプリの食感が楽しめます。

## ご提案



### 特大ボタンエビ

**冷凍** ロシア産  
約70g/尾  
大きさ鮮度良く、インパクト有。



### アトランティックサーモン

**トリムC 冷凍** チリ産  
約1kg/枚  
骨抜き、皮あり 用途大。



### パイガイ 小

**冷凍** 韓国産  
1kg入り 約80～100粒入り  
先付、前菜などに。