

**Yamaka Topics** ヤマカトピックス

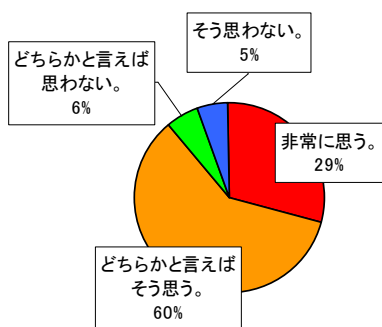
**国内養殖マグロ事情**



養殖のマグロの飼育は天然の幼魚（メジ）を育てる方法をとってきましたが、2014年は人口的に育てられた幼魚の割合が天然幼魚を上回りました。天然の幼魚の漁模様が悪かったことが原因です。資源保護の観点から言ってこれからのトレンドと言えるでしょう。

**北陸の回転寿司について調査……マルハニチロ**

北陸の地元回転寿司は美味しい店が多い？



北陸新幹線が金沢まで開通して以来、北陸に話題が集中しているようです。マルハニチロが3月末に発表した消費実態調査で「北陸の地元回転寿司店には美味しい店が多いと思う。」との回答が9割を占めました。また、北陸の回転寿司で食べたいネタは「寒ぶり」「のど黒」「甘えび」が上位3位でその他、外せないネタとして「ずわいがに」「白えび」「ほたるいか」が入っています。また、美味しい回転寿司にはそれなりの出費も覚悟しているようで、調査した人の8割以上が「支払が多くなりそう。」と回答。金額では約半数が「3000円以上」と回答したそうです。

**入荷状況 & 商品情報**



**タイ**

地物をはじめ、九州方面からも潤沢に入荷見込みです。



**毛ガニ**

小型サイズのものがお手ごろです。



**トリ貝**

七尾産のトリ貝が待望の解禁です。大粒で人気！12cm～13cmくらい。5月中旬ころまで。



**岩カキ（夏カキ）**

8月末までが漁期です。3L（500g）サイズです。（能登産）



**スルメイカ、アカイカ**

梅雨に入ってくると大きくなってきます。（石川）地物の入荷はもう少し先です。

**5、6月の主な地魚**

<b>5月</b>
★タイ
カレイ類
★毛ガニ
サワラ(サゴシ)
サヨリ
★トリ貝
<b>6月</b>
スズキ
トビウオ
★岩カキ
メジ
フクラギ(ブリの幼魚)
★アカイカ
★スルメ

**お勧め商品**



**活骨切りハモ**

原料、製造ともに  
中国産 3～4枚  
1kg真空パック

**活骨切りハモカット**

4cmカット 1kg真空パック

●商品価格等は各担当者にお問い合わせください。