



## おせち半数以上が値上げ



帝国データバンクによると2023年正月シーズンの「おせち料理」の価格調査の結果を発表しました。外食、スーパーなど110社が販売する3段（3～4人前）のお節の価格が対象。平均価格が税抜き2万5522円と前年よりも1042円（4.3%）高くなっていることが分かりました。110社のうち値上した企業が62社、価格を据え置きにしたのが48社だったそうです。高級志向のお節は2000円の値上げが多かったようです。食材の調達コストはイセエビが40%、卵が29%、数の子が23%増加したそうです。

## 銚子が日本一(主要港水揚高)



全国22市場の水揚量と金額について取りまとめた「全国主要市場水揚高」によると2022年の水揚量は千葉銚子港が12年連続の日本一となりました。2位は釧路、3位は焼津。サバ、イワシ、イカなどの大漁ものの漁が水揚量、金額の明暗を分けました。また、金額別のランキングでは焼津港が6年連続の1位。2位は福岡、3位は長崎と続きました。

## 商品情報

- **甘エビ**（籠漁） 1月上旬から6月ごろまで最高の鮮度でプリプリの食感が楽しめます。籠漁＝甘えび専用の籠で捕獲する漁法で、甘えび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。
- **ズワイガニ** 入荷は地物が中心です。地物は3月20日までの入荷。
- **ホタルイカ** 小さいですが少しずつ入荷。ボイルものは、金沢港で水揚げされた後、富山や福井でボイル加工され入荷しています。
- **タラ** 釣り、網どちらも品質良。潤沢に入荷中。お買い得です。
- **スルメイカ、ヤリイカ** 地物の入荷あり。
- **メバル、ハチメ類** 釣り、刺し網ものが入荷しています。
- **カレイ類** これから入荷が多くなります。ササカレイは少なめ。
- **イイダコ** 現在のところ入荷無し。2月中旬以降からか。
- **ナマコ** これまでの入荷は順調。
- **アカモクなど海藻類※** 香りや鮮やかな色が楽しめます。



詳細は営業担当までお問い合わせ下さい。