



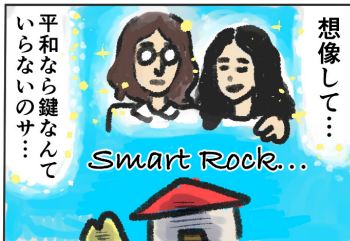
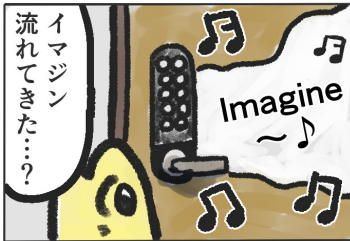
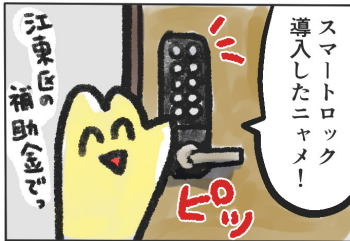
WebSite



X

編集 / 発行

スマートなロック 本場のニヤメ



きたすな整骨院



地域スポンサー募集中

南砂通信では「地域スポンサー」を募集しています。

「南砂通信」および「江東区の情報サイト」にお店・企業名を掲載し、地域の皆さまへ継続的にPRが可能です。

新店舗の告知やイベント情報の発信にもご活用いただけます。街を元気にする仲間として、ぜひご参加ください。

## 青森県大間産「マグロ」史上最高額 5 億 1030 万円



東京・豊洲市場（江東区）で1月5日、新春の恒例行事であるマグロの初競りが行われ、青森県大間産のクロマグロ（243キロ）に5億1030万円の史上最高額が付いた。落札したのは、すしチェーン「すしざんまい」を運営する喜代村で、2019年に記録した自社の過去最高額（3億3360万円）を大きく更新し、6年ぶりに「一番マグロ」を手にした。

この日の豊洲市場には国産天然クロマグロが約250匹集まり、その中でも年明けに水揚げされた大間産のマグロは、鮮度の高さや血抜きなどの丁寧な処理、脂のきめ細かさが評価され、競り人からも「非常に品質が良い」と高い評価を受けた。産地や品質を重視する買い手の注目が集まり、競りは開始直後から白熱した展開となった。

競りは午前5時すぎ、鐘の音を合図にスタート。喜代村と、有力仲卸「やま幸」による一騎打ちとなり、場内には独特の緊張感が漂う中、価格は過去最高水準を更新しながら上昇した。周囲の関係者が固唾をのんで見守る中、最終的に1キロ当たり210万円を提示した喜代村が落札した。

喜代村の木村清社長は、選定理由について「魚体の形が良く、脂の質が非常にきめ細かった」と説明。築地のすしざんまい本店で解体ショーを行った後、赤身・中トロ・大トロを通常価格で提供し、素材本来の味を生かした一貫を通じて、多くの来店客に新春の縁起物を振る舞った。

## 北海道産「ムラサキウニ」史上最高額 3500 万円



東京・豊洲市場で2026年1月5日、恒例のウニ初競りが開かれ、北海道産の最高級ムラサキウニが史上最高額3,500万円で落札された。落札したのは「うに虎」などを運営するBeyond Tsukiji Holdingsと、東京・中目黒の鮎店「鮎尚充」（安田尚充氏）。両者が共同で初競りに臨むのは初めてで、昨年度の一番ウニ700万円を大きく上回った。報道では仲卸「山治」も加わった共同落札とされ、落札ウニは色艶、粒の大きさ、甘み・旨味のバランスが最高峰と紹介されている。両者は初競りを通じた雲丹文化の発信、適正価格による生産者・漁業者への還元、付加価値商品の創出を掲げる。うに虎

本店（東京都中央区築地4-10-5 MIHIROビル1F）では、この初競りウニを使った「初競り雲丹丼」を「世界一の雲丹丼」として企画し、1月6日11時から完全予約制で提供（限定5食、税別100万円）。予約は1月5日正午からInstagramのDM、電話、メールで受け付ける。鮎尚充側でもコースの一品として提供したという。初競りの“年に一度の希少性”も打ち出し、今後は2026年から共同養殖事業の本格始動も予定している。



## 山形県産「佐藤錦」史上最高値 180 万円



2026年1月5日、東京・大田市場の青果初競りで、山形県天童市産のさくらんぼ「佐藤錦」（超促成栽培、2L・500g、桐箱入り／68粒）が過去最高額の180万円で競り落とされた。落札したのは青果仲卸の老舗「船昌」。年明けに収穫された“冬の佐藤錦”の希少性に加え、鮮度や粒ぞろいの良さが高く評価されたという。

落札品は、船昌が運営する表参道のレストラン「DEK」1階『DEK KITCHEN』で、数量限定のスペシャルスイーツ2種として提供。メニューは例えば「山形県産『佐藤錦』とプリンパフェ」（税込2,300円）などで、提供期間は1月5日から、連日人気を集めつつ、なくなり次第終了としている。



## 江東区内にオープンした新店舗【2026年1月前半】

1/5 インド・ネパール料理店「DEVI ASIAN DINING & BAR」大島4-13-8、居酒屋「和酒と焼そば寿司 あおうみ」東陽4-9-3、居酒屋「大金酒場」門前仲町2-6-2-2F、1/6 ドイツパンのお店「KLEINER BÄCKER（クライナーベッカー）」南砂4-5-15、1/7 焼肉店「焼肉 桃松苑」住吉2-24-15、1/8 居酒屋「焼鳥どん 亀戸店」亀戸5-13-2-2F、1/10 卵かけご飯専門店「高級卵 808（ハチマルヤ）」門前仲町2-9-1-2F、3F