

2026 年 9 月 4 日

報道関係各位

大起水産 秋の味覚「世界のサンマ」入荷！

9 月 19 日（土）～23 日（水・祝）のシルバーウィーク 5 日間限定
～大起水産グループ対象店舗にて実施

不漁・高騰が続く 2026 年の新物サンマ。「旬」の喜びを食卓へ

世界の大起水産ネットワークが探し抜いた“脂の乗った”厳選サンマを確保！

「秋の味覚をあきらめない！」をテーマに特別価格で提供

大起水産 秋の味覚スペシャル企画「世界のサンマ」開催！

「鮮度がごちそう」をスローガンに掲げ、産地直送鮮魚を取り扱う大起水産株式会社（本社：大阪府堺市）は、**2026 年 9 月 19 日（土）～23 日（水・祝）**の 5 日間、シルバーウィーク特別企画として「秋の味覚をあきらめない！」をテーマにしたサンマの特別販売イベントを実施いたします。

大起水産は 1975 年の創業以来、まぐろ加工専門問屋としての歩みを原点に、現在では近畿地方を中心に回転寿司や飲食店、物販店など幅広く展開しております。常に「新鮮で美味しい魚を味わっていただきたい」という強い思いのもと、今年のサンマ不漁という課題に対し、独自のグローバルネットワークを駆使した解決策をご提案いたします。

【開催の背景と大起水産の取り組み】

- **「秋の味覚をあきらめない！」挑戦** 2026 年の新物サンマは水揚げが少なく、大幅な価格高騰が続いています。「秋の味覚を何としても届けたい」という一心で、世界中に広がる「大起水産ネットワーク」を活用。新物に引けを取らない、脂の乗った最良の冷凍サンマを確保することに成功しました。
- **選べる 2 つの産地でサンマを楽しむ** 今回は、産地ごとに異なる特徴を持つサンマをご用意しました。お客様の好みに合わせて「秋の味覚」を選べる楽しさを提供いたします。

【『世界のサンマ』企画の概要】

● **開催期間**：2026 年 9 月 19 日（土）～23 日（水・祝）の 5 日間

● **実施店舗と提供形態**：

まぐろパーク堺本店にて販売商品・価格（税抜）：

台湾産 生サンマ【解凍】：1 尾 180 円より（丸々として太く、抜群の脂乗りが特徴）

北海道産 【冷凍】生サンマ：5 尾 398 円より（小ぶりで食べやすく、上品な味わい）

北海道産 サンマ塩焼き弁当：1 パック 398 円（玉子、総菜、漬物を添えて）

大起水産 直営の飲食店 13 店舗：サンマ塩焼き定食（ご飯・みそ汁付など）980 円でご提供。

大起水産 街のみなと物販店 6 店舗：1 尾売り 150 円より販売他、まとめ買いがお得に。

【報道関係者の皆様へ：取材ポイントのご案内】

本企画は、物価高騰が続く中での「企業努力による食卓支援」という側面から、社会性の高いニュースとしてお届けいただけます。

1. **視覚に訴える「脂乗り」**：炭火等で焼き上げ、脂が光り輝くサンマの映像・写真は視聴者の視覚を強く刺激します。
2. **グローバルネットワークの視覚化**：日本国内に留まらず、世界（台湾等）から最良の食材を集める調達力。
3. **シルバーウィークの家族団らん**：連休中に家族で秋の味覚を楽しむ、笑顔あふれる売り場の様子を取材いただけます。



サンマ塩焼イメージ



サンマ塩焼と大根おろし



サンマ塩焼イメージ



生サンマ



サンマ塩焼定食



サンマ塩焼弁当



大起水産株式会社（本社大阪府堺市）は、近畿地方を中心に産地直送鮮魚を取り扱う水産物小売専門店で、にぎり寿司や海鮮弁当などのテイクアウト店、回転寿司店・魚介類をメインにした居酒屋・飲食店・魚市場併設型など 78 店舗を運営しています。1978 年より、まぐろ加工専門問屋の業務を始めており、当初より「まぐろ」にこだわり続け、多くのお客様に「新鮮で、美味しいまぐろ」を味わって頂きたいという思いから、生・本まぐろ解体ショーを開催し、お持ち帰り用のにぎり寿司やお造りにして販売しております。

■ 本件に関するお問い合わせ先

大起水産株式会社 広報・マーケティング課 広報担当 正木（まさき）・谷下（たにした）

TEL：072-275-7591（午前 9 時～午後 6 時） FAX：072-275-7350

携帯：090-6485-4455（直通） E-mail：m_masaki@daiki-suisan.com

公式サイト <https://www.daiki-suisan.co.jp>