

2026 年 7 月 7 日

報道関係各位

# 大起水産「ウナギ推し活 3DAYS」開催決定！

7 月 24 日（金）～26 日（日）街のみなと まぐろパーク堺本店にて実施

かつてない値上げの波の中で、大起水産が選んだ“逆張りのご奉仕”  
19 年ぶりの豊漁を背景に、高級魚ウナギの異例な“値下げ企画”を実現！  
高騰が続く食卓に笑顔を届ける 3 日間

近畿地方を中心に「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 7 月 24 日（金）から 26 日（日）の 3 日間、夏の風物詩であるウナギを特別価格で提供する「ウナギ推し活 3DAYS」を開催いたします。

昨今の食品業界では、原材料価格や包装資材、漁船燃料の高騰などにより、価格転嫁を避けられない厳しい状況が続いています。しかし、大起水産は「この時代にお客様にどうすれば喜んでいただけるか」を追求し、あえて「値下げ」に挑戦することを決定致しました。

## 【「ウナギ推し活 3DAYS」開催の背景】

- **19 年ぶりの豊漁がもたらした社会的ニュース** 2024 年 11 月からの漁期において、シラスウナギが 19 年ぶりの豊漁となりました。主要産地の中国や日本国内でも潤沢な池入れが行われた結果、市場では安価なウナギが流通するという現象が起きています。  
※今年の販売価格は例年より 20～25%割引。
- **市場環境をいち早く捉えた“逆風の一手”** 大起水産はこの市場環境を捉え、値上げが当たり前の時代だからこそ、夏の食卓に元気をお届けするために期間限定の値下げイベントを実現しました。

## 【『ウナギ推し活 3DAYS』の概要】

- **開催期間**：2026 年 7 月 24 日（金）～26 日（日・土用丑の日）
- **実施内容**：ウナギ商品の特別価格販売（例年より 20～25%割引）販売内容詳細は広報 正木まで
- **対象店舗**：大起水産 街のみなと まぐろパーク 堺本店

## 【報道関係者の皆様へ：取材ポイントのご案内】

本イベントでは、テレビ放映や SNS での拡散を意識した「映える」売り場構成を行っております。

1. **迫力の“ウナギの山”**：例年を大きく上回る仕入れを行い、店頭にならりと並ぶウナギは圧巻の光景です。
2. **職人による実演**：店頭で職人がウナギを焼き上げる、香ばしい「煙」と「音」をライブ感たっぷりに撮影いただけます。
3. **社会背景との連動**：食品値上げが続く中での「唯一の値下げ」という、視聴者の関心が高い切り口での取材が可能です。



うなぎ蒲焼 焼きたてイメージ



うなぎ蒲焼 販売風景





うなぎ押し寿司



国産うなぎ



うなぎにぎり寿司



うなぎ玉太巻



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 76 店舗を運営しています。1987 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。



大起水産といえば、本まぐろ。

まぐろは他の魚より大きく成長し、高速での遊泳ができ、世界中の海に生息している魚。

50 周年というタイミングをきっかけに、創業時からモットーとしている「鮮度がごちそう」と共に魚食文化を「大きく」「すばやく」「世界に」これからも届ける。

その想いを海面からまぐろが勢いよく飛び出す姿で表現しました。

#### ■ 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）

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>