

平成28年1月

# 旬のお魚情報

新鮮、かつ安全・安心な、ほんもの食材を食卓に

流過ら担う人びと



丸水秋田中央水産株式会社

# も く じ

|          |          |
|----------|----------|
| ◇大口課     | 主要品目入荷予想 |
| ◇特種課     | 主要品目入荷予想 |
| ◇近海課、太物課 | 主要品目入荷予想 |
| ◇塩魚・魚卵課  | 主要品目入荷予想 |
| ◇加工課     | 主要品目入荷予想 |
| ◇冷凍課     | 主要品目入荷予想 |

- ・ 鮮魚部 担当者名 & 電話番号 & 取扱品目
- ・ 塩冷部 担当者名 & 電話番号 & 取扱品目



平成28年1月

## 主 要 品 目 入 荷 予 想

大口課

| 課コード | 品 名  | 産地（複数可）                | 規 格            | 取扱課・担当者名       | セールスポイント・提案               |
|------|------|------------------------|----------------|----------------|---------------------------|
| 01   | マ白子  | 北海道<br>三 陸<br><br>アラスカ | } 5.0 ~ 3.0 Kg | 大口課<br><br>松 淵 | 鍋物として最適、<br>天ぷら、刺身としてもよい。 |
| 01   | マダラ子 | 北海道<br>三 陸<br><br>アラスカ | } 5.0 ~ 3.0 Kg | 大口課<br><br>松 淵 | 和え物として最適、<br>生の醤油漬けもよい。   |
| 01   | ギバサ  | 三 陸                    | 5.0 Kg         | 大口課<br><br>松 淵 | お吸い物、<br>酢の物に最適。          |
| 01   | ネカブ  | 三 陸                    | 3.0 Kg         | 大口課<br><br>松 淵 | 吸い物、<br>酢の物に最適。           |

平成28年1月

## 主要品目入荷予想

特種課

| 課コード | 品名    | 産地(複数可) | 規格           | 取扱課・担当者名  | セールスポイント・提案   |
|------|-------|---------|--------------|-----------|---|
| 03   | ハマチ   | 大分      | 1尾 4 ~ 5 Kg台 | 特種課<br>菅原 | 生産地を限定した<br>身質の良いブリ。<br>照り焼き、刺身、塩焼き最高です。                    |
| 03   | カンパチ  | 鹿児島     | 1尾 3 ~ 4 Kg台 | 特種課<br>菅原 | 血合いの変色が極めて遅く、<br>刺身商材として最高。                                 |
| 03   | 白魚    | 茨城<br>他 | 1 Kg         | 特種課<br>池田 | 私は白魚の苦みが好きなので<br>ワサビ醤油がお薦めです。<br>苦手な方は天ぷらや<br>卵とじなんかもお薦めです。 |
| 03   | コノシロ  | 浜名湖     | 1 Kg         | 特種課<br>紅屋 | やっぱり寿司でしょう！！<br>旬のコノシロは別格ですよ！<br>焼物もおいしいですが小骨に<br>注意です！！    |
| 03   | 鯛(養殖) | 愛知<br>他 | 1.5 Kg       | 特種課<br>野坂 | 寒さが増せばますほど、<br>脂乗りが良くなる魚です。<br>養殖も天然に負けないくらい<br>の味ですよ！！     |

| 平成28年1月 |                   | 主 要 品 目 入 荷 予 想 |  |                   |                   |
|---------|-------------------|-----------------|--|-------------------|-------------------|
|         |                   | 近海課、太物課         |  |                   |                   |
| 課コード    | 品 名               | 産地（複数可）         | 規 格                                      | 取扱課・担当者名          | セールスポイント・提案       |
| 04      | 養殖タイ              | 熊 本             | 2入 2～4Kg台                                | 近海課<br>鈴 木        | 色目、身質共に最高。        |
| 04      | サーモン              | ノルウェー           | 1尾 4Kg台                                  | 近海課<br>鈴 木        | 数量的にも価格的にも安定。     |
| 04      | ヤリイカ              | 青 森<br>秋 田      | 3.3Kg<br>大 10～15尾<br>中 20～28尾<br>バラ 30尾～ | 近海課<br>船 木        | お刺身が最適            |
| 04      | オス<br>タラ          | 青 森<br>秋 田      | 1尾<br>4～8Kg<br>10～15Kg                   | 近海課<br>船 木        | 白子が成熟し<br>お鍋に最適   |
| 04      | メス<br>タラ          | 青 森<br>秋 田      | 1尾<br>4～8Kg<br>10～15Kg                   | 近海課<br>船 木        | マダラ子が成熟し<br>お鍋に最適 |
| 05      | 鮮<br>目鉢鮪          | インドネシア<br>宮 城   | 30Kg～                                    | 太物課<br>嶋 崎<br>佐々木 | 解体ショーなどに最適。       |
| 05      | 鮮<br>本マグロ<br>(養殖) | 長 崎<br>等        | 30Kg前後                                   | 太物課<br>佐々木        | 鮮度・脂乗り<br>ともに良質。  |
| 05      | 解凍<br>バチ柵         | 日 本<br>大 西 洋    | 2Kg 定貫                                   | 太物課<br>村 上        | お刺身盛り合わせ<br>等に最適。 |

| 平成28年1月 |           | 主要品目入荷予想      |                              |                     |  |
|---------|-----------|---------------|------------------------------|---------------------|--|
|         |           | 塩魚・魚卵課        |                              |                     |  |
| 課コード    | 品名        | 産地(複数可)       | 規格                           | 取扱課・担当者名            | セールスポイント・提案  |
| 07      | 紅サケ<br>中辛 | 北海道           | 17.5 Kg 6入<br>7入<br>8入<br>9入 | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | ニュースでも話題になりました<br>紅鮭、今年がラスト？<br>高値ですが一度食べて<br>おいたほうがいいかも！              |
| 07      | 紅サケ       | ロシア産<br>(沖流し) | 17.5 Kg 6入<br>7入<br>8入<br>9入 | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | ロシア産沖流し、こちらも<br>今年が最後の紅鮭です。<br>沖獲りの若い鮭の味を<br>是非ご賞味ください。                |
| 07      | 紅鮭フィーレ    | ロシア<br>アメリカ   | 8 Kg 7～10枚<br>11～15枚         | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 大型サイズ若干高値。<br>小型サイズは豊富で<br>お手頃の価格と思われるます。                              |
| 07      | 助子        | アメリカ<br>ロシア   | 一本物<br>大・中                   | 魚卵<br><br>櫻谷        | 粒子もパラパラで、<br>贈答用としての<br>パッケージも様々。                                      |
| 07      | 紅子        | アメリカ          | 一本物<br>1、2、3等                | 魚卵<br><br>櫻谷        | 紅サケの天然スジコです。<br>秋田では昔から愛され、<br>とてもなじみがあります。<br>帰省お土産用としても<br>重宝していますよ。 |
| 07      | イクラ正油     | 北海道<br>三陸     | No. 1                        | 魚卵<br><br>櫻谷        | 500g入～250g入、<br>カップ入等ニーズに合った<br>商材があります。<br>贅沢にイクラ丼！                   |

平成28年1月

## 主要品目入荷予想

加工課

| 課コード | 品名               | 産地(複数可) | 規格    | 取扱課・担当者名  | セールスポイント・提案   |
|------|------------------|---------|-------|-----------|---|
| 09   | サーモンマリネ          | チリ      | 1 Kg  | 加工課<br>保坂 | お刺身用の「サーモントラウト」をマリネにしました。<br>大ぶりの切身は、ボリューム満点です。                       |
| 09   | しそ白魚             | 中国      | 800 g | 加工課<br>保坂 | 中国産の白魚を魚卵、ふかひれ(加工品)、大葉で和えました。<br>しそ風味と魚卵、ふかひれのキラキラした色彩もお楽しみください。      |
| 09   | ダイヤサラダ<br>(わさび味) | 国産      | 1 Kg  | 加工課<br>保坂 | 歯応えの良いししやも卵を四角く固めてくらげとピリッ辛いマヨネーズで和えました。<br>軍艦巻きや、手巻寿司に利用しやすい手頃の大きさです。 |

平成28年1月

## 主要品目入荷予想

冷凍課

| 課コード | 品名           | 産地(複数可)      | 規格                                  | 取扱課・担当者名         | セールスポイント・提案                             |
|------|--------------|--------------|-------------------------------------|------------------|---|
| 10   | トラウト<br>サーモン | ノルウェー        | 23~26Kg<br>1.8/2.7Kg<br>2.7/3.6Kg   | 冷凍課<br><br>三浦    | 脂乗りの良いトラウトです。<br>切身加工に適しています。           |
| 10   | サワラフ         | 韓国<br>(中国加工) | 10Kg<br>800/1000<br>300/400         | 冷凍課<br><br>加藤(親) | 脂乗りの良い韓国産の<br>原料です。                     |
| 10   | 金目鯛フィレ       | NZ<br>クック諸島  | 12枚 5Kg×2<br>14枚 5Kg×2<br>16枚 5Kg×2 | 冷凍課<br><br>加藤(親) | 鮮度の良い金目鯛を<br>加工しました。                    |
| 10   | マトウダイF       | NZ<br>国産     | 11/15枚 5Kg<br>30枚 5Kg               | 冷凍課<br><br>菅野    | 脂乗りの良いマトウダイを<br>加工しました。<br>煮付け、焼物に最適です。 |



## 担当者名 &amp; 電話番号 &amp; 取扱品目

鮮魚部

FAX 018-868-6799

| 課名／係名  | 担当者名  | 電話番号<br>018-869 | 主な取扱品目                    |
|--------|-------|-----------------|---------------------------|
| 01 大口課 | 芦名 正人 | 7524            | アジ、サバ、イワシ、サンマ、カツオ、ワラサ     |
|        | 加藤 晃  | 7516            | キンキン、カレイ類、タラ類、ズワイガニ       |
|        | 松渕 正平 | 7519            | イカ、サンマ、煮ダコ、塩タラ、加工品        |
|        | 渡部 智也 | 7528            | —                         |
| 03 特種課 | 池田 雅彦 | 7507            | 白魚、アサリ、ホッキ、ツブ、淡水魚         |
|        | 菅原 広樹 | 7508            | ハマチ、カンパチ、アワビ              |
|        | 紅屋 裕生 | 7529            | ウニ、各種フィーレ                 |
|        | 伊藤 君勝 | 7503            | ワカメ、コンブ、蜆貝、帆立貝            |
|        | 野坂 幸平 | 7503            | ワカメ、コンブ、モズク、海藻類、          |
| 04 近海課 | 最上 秀作 | 7562            | ヤリイカ、タイ、タラ、カワハギ           |
|        | 仲谷 錠  | 7558            | ハタハタ、アカウニ、タイ、アジ、タコ        |
|        | 鈴木 充朋 | 7585            | タイ、サーモン、キメダイ、アユ、生筋子       |
|        | 船木 涉  | 7572            | ナンバンえび、ヒラメ、ヤリイカ、タイ、ウミツブ   |
|        | 三浦 重敏 | 7530            | —                         |
| 05 太物課 | 嶋崎 学  | 7530            | 冷凍マグロ全般、鮮マグロ(塩釜)          |
|        | 佐々木 淳 | 7568            | 鮮メバチ、キハダ、輸入品冷凍マグロ全般       |
|        | 村上 拓見 | 7568            | 尾長、日本海本マグロ、各種マグロ加工品、冷凍カツオ |

# 担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

塩冷部 担当者名

塩冷部

FAX 018-868-2849


| 課名／係名     | 担当者名   | 電話番号<br>018-869 | 主な取扱品目                        |
|-----------|--------|-----------------|-------------------------------|
| 07 塩魚・魚卵課 | 富田 光明  | 7509            | —                             |
|           | 相原 賢成  | 7587            | 塩ベニ(木箱)、紅フィーレ、汐ホッケ、汐サバ、糠ニシン   |
|           | 石郷岡 亮  | 7587            | 塩ベニ(木箱)、紅フィーレ、汐ホッケ、トラウト、身欠ニシン |
|           | 櫻谷 綾   | 7526            | 筋子、たら子、明太子、魚卵全般               |
|           | 高橋 隼   | 7526            | —                             |
| 09 加工課    | 保坂 正広  | 7582            | 生珍味類、開ホッケ、しらす干し               |
|           | 伊藤 浩成  | 7545            | 生珍味類、開干し物、ハタハタすし              |
|           | 中村 誠人  | 7546            | 練製品、麺類、餃子、パン・菓子類              |
|           | 工藤 均   | 7556            | 練製品、煮豆類、肉製品、麺類、惣菜類、冷食類        |
|           | 河辺 健太郎 | 7538            | 練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり        |
|           | 小野 牧子  | 7536            | 生珍味類、開干し物、肉製品、冷凍さばフィーレ        |
|           | 戸田 光俊  | 7535            | 生珍味類、メさば                      |
|           | 小林 武   | 7536            | 生珍味類、開干し物                     |
| 10 冷凍課    | 三浦 剛太郎 | 7544            | サーモン、カニ類                      |
|           | 加藤 親志  | 7543            | エビ類、ウナギ                       |
|           | 幸野 賢   | 7548            | 帆立、カニ類、冷食品                    |
|           | 菅野 一矢  | 7542            | 赤魚、ギンタラ、各種フィーレ、凍魚全般           |
| 販売企画部     | 平野 仁規  | 7573            | 量販店対応専門チーム                    |
|           | 平野 貴弘  | 7574            |                               |
|           | 若松 美幸  | 7573            |                               |
|           | 小塚 善明  | 7574            |                               |

新鮮、かつ安全・安心な、ほんものの食材を食卓に



ご愛顧のほど よろしくお願いいたします。

〒010-0802 秋田市外旭川字待合28

 丸水秋田中央水産株式会社