

平成28年2月

# 旬のお魚情報

流通を担う人びと

新鮮、かつ安全・安心な、ほんもの食材を食卓に



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2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	ネカブ	三 陸	3.0 Kg 500 g	大口課 松 淵	ご飯、お味噌汁などにお薦め 美容と健康にも抜群！！
01	ギバサ	石 川 宮 城	5.0 Kg	大口課 松 淵	ご飯、お味噌汁などにお薦め 美容と健康にも抜群！！
01	マ ス	北海道	1尾 2.0 Kg UP 1.5 Kg ~ 1.2 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口課 松 淵	脂乗りもよく 焼物、フライにどうぞ！

平成28年2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 菅原	生産地を限定した 身質の良いブリ。 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 菅原	血合いの変色が極めて遅く、 刺身商材として最高。
03	ワカサギ	青森 他	3～5 Kg	特種課 池田	少し苦みがありますが、 天ぷらがお薦め。 塩で食べると苦みと塩が 混じりビールにあいますよ!
03	ハマグリ	千葉 他	5 Kg	特種課 伊藤(君)	酒蒸しも良いですが、 炊き込みご飯も だしが効いていて 美味しいです。
03	白魚	青森 他	1 Kg	特種課 池田	産地によって苦味の度合い が違うのも面白いです。 食べ比べてもいいかも! ワサビ醤油で「生」がお薦め。

平成28年2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 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 鈴木	数量的にも価格的にも安定。
04	ヤリイカ	青森	3.3Kg 大 10～12尾 中 20～23尾 小 28～30尾	近海課 船木	お刺身が最適
04	平目	青森 秋田	1入 2.5～1.5Kg 4入 3.5Kg 5/6入 3.5Kg	近海課 船木	寒平目なので 脂が乗っています。
04	マス	北海道 青森	1入 2.5～2.0Kg 3入 3.5～3.0Kg 5/6入 4.3Kg	近海課 船木	塩焼き、ムニエルが お薦め!
04	マス	北海道 青森	7/8入 4.3Kg 9/10入 4.3Kg	近海課 船木	塩焼き、ムニエルが お薦め!
05	鮮 尾長鮪	宮城	半身フィーレ 約4～8Kg	太物課 嶋崎 村上	入荷が安定しており 価格の安定。
05	鮮 本マグロ	メキシコ	20～30Kg	太物課 佐々木	入荷が安定しており 価格の安定。
05	チルド柵 (鉢)	日本 大西洋	200g×10入	太物課 村上	お刺身盛り合わせ 等に最適。

平成28年2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 中辛	北海道	17.5 Kg 6入 7入 8入 9入	塩魚  相原 石郷岡	ニュースでも話題になりました 紅鮭、今年がラスト？ 高値ですが一度食べて おいたほうがいいかも！
07	紅サケ	ロシア産 （沖流し）	17.5 Kg 6入 7入 8入 9入	塩魚  相原 石郷岡	ロシア産沖流し、こちらも 今年が最後の紅鮭です。 沖獲りの若い鮭の味を 是非ご賞味ください。
07	紅鮭フィーレ	ロシア アメリカ	8 Kg 7～10枚 11～15枚	塩魚  相原 石郷岡	大型サイズ若干高値。 小型サイズは豊富で お手頃の価格と思われます。
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1	魚卵  櫻谷	昨年から1割強価格下方修正。 生産数量も増につき、 お買い求めやすい価格商品も 出回る可能性有り。
07	紅子	アメリカ	No. 1 No. 2	魚卵  櫻谷	この時期の商品は 塩辛さからうまみに 移行している商材多数。 より好みに合う商品 を探してみては？
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	一本物	魚卵  櫻谷	助子はパラパラで、 明太子はしっとりと！ 料理の活用も多様です。 自分なりのアレンジを 探求して下さい。

平成28年2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	鮭 ほぐし	国産	200 g	加工課 保坂	手ほぐし荒ほぐし、 しっとりとした食感仕上げで、 生臭み少なくお子様にも 食べやすい鮭フレークです。
09	紅鮭 ほぐし	ロシア アラスカ	130 g	加工課 保坂	ロシア・アラスカ産の紅鮭を 使用しております。 しっとりとした食感に仕上げ ました。
09	真いわし丸干 フードPC	茨城	220 g	加工課 保坂	数量限定ですが、 220gに 7～8尾/PC
09	いわし南蛮漬	茨城	4尾PC	加工課 保坂	丸干しだけじゃなく、 味付け品もいかがですか？

平成28年2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	ほたて貝柱	北海道 (オホーツク 噴火湾)	1×10 M(20/30) S(31/35) 2S(36/40) 3S(41/50)	冷凍課  幸野	本操業の5月～6月まで 本格的な入荷無し、 国内在庫も少ないため 数量確保が厳しい状況。
10	ボイル帆立	北海道 (噴火湾)	1×10 NET 800g 3L(13/15) 2L(16/20) L(21/25)	冷凍課  幸野	新物入荷は3月～4月主体。 中国向け両貝冷凍の動向次第 で前年より高値推移の可能性 濃厚。
10	赤魚 センターカット	グリーンランド	4L(7/10枚) 5Kg×2	冷凍課  菅野	脂乗り抜群！ 焼き物、煮付に最適。
10	ギンタラ ドレス	NZ 国産	3～4ポンド	冷凍課  三浦	脂乗りの良い魚です。 焼き物、煮付に最適。



## 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 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 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