

平成28年3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3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	カツオ	千葉 静岡	1尾 8.0 ~ 6.0 Kg	大口課 芦名	色、艶はいいが、 脂乗りが今一つ!
01	本マス	北海道 青森	1尾 2.0 Kg UP 1.5 Kg ~ 1.2 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口課 加藤	釣物、底引、刺物と 入荷増。 焼物、フライに最適!!

平成28年3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	サザエ	新潟	5 Kg	特種課 菅原	初夏から産卵になるので その前が最も栄養が 入っており、美味しいです。
03	マテガイ	各地	5 Kg	特種課 紅屋	刺身は私的にはいまいち でしたが、ソテー系はいけます。 特にバターとの相性が良いので つまみに最適です。
03	レンコダイ	瀬戸内海	5 Kg	特種課 野坂	今時期、真鯛よりも美味しいと 言われています。 刺身よりも「焼」がお薦め。

平成28年3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 2～4 Kg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 4 Kg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 秋 田	3.3Kg 大 11～14尾 大中 20～23尾 小 33～33尾	近海課 船 木	大型はお刺身に 小型は卵が入り 焼物やポイルすると最適
04	本マス	北海道 青 森 秋 田	1入 2.0 KgUp 3入 3.5～3.0 Kg 5入 4.0 Kg	近海課 船 木	焼物、フライが最適
04	ナメタカレイ	青 森 秋 田	子持 3～5入 4.0 Kg 子無 3～5入 4.0 Kg 子無 6～10入 4.0 Kg	近海課 船 木	切身にして 煮付が最適
05	鮮 本マグロ	日本海 長崎～ 石川	20～50 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	脂があり、色目もいい。
05	養殖 本マグロ	メキシコ	30～50 Kg	太物課 佐々木	解体ショー等に最適。
05	鮮 尾長マグロ フィーレ	宮 城 千 葉	6～10 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	サラダ、刺身盛り合わせ 等にもいい。

平成28年3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
07	イクラ正油漬	北海道 三陸	No. 1～ No. 2	魚卵 櫻谷	昨年より価格下落。 チラシ寿司(ひな祭り)にぜひ！
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1～	魚卵 櫻谷	近年売れてます。 良品品物が多く 品質も安定しております。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	切子	魚卵 櫻谷	一口カットに切れている物は 使用用途に応じて重宝です。

平成28年3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	紅梅 にしん	ノルウェー	400 g	加工課 保坂	酢締めした鰯に紅梅をイメージしてピンク色に染めたカラフトししゃも卵を結着し食べやすい一口サイズにカットしました。
09	えび サラダ	ベトナム	1 Kg	加工課 保坂	プリプリの海老に、イカ・カニカマ・野菜を和えたサラダです。軍艦巻きやサラダのトッピングとしてもご利用いただけます。

平成28年3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	銀サケ	チリ (養殖)	25 Kg 4/6 LBS 6/9 LBS	冷凍課 三 浦	手頃な価格帯の 切身商材として最適。
10	銀タラ	アメリカ カナダ	22.68 Kg 1/2 LBS 2/3 LBS 3/4 LBS	冷凍課 菅 野 三 浦	脂乗りの良い 美味しい切身商材。
10	ボイル 帆立	北海道	NET 800g M(20/30) S(31/35) 3S(36/40) 4S(41/50)	冷凍課 幸 野	水揚げ3~4月主体。 中国両貝冷凍の 動向次第で前年より 高値になる可能性あり。

担当者名 & 電話番号 & 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

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