

平成28年4月

旬のお魚情報

新鮮、かつ安全・安心な、ほんものの食材を食卓に

流通を担う人びと



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4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 | イワシ | 千葉川 石富山 | 1尾 110 ~ 100 g 4.0Kg 5.0Kg | 大口課 芦名 | 脂乗りも増し、入荷順調。 刺身、焼物 などなど |
| 01 | カツオ | 千葉 静岡 | 1尾 8.0 ~ 2.0 Kg | 大口課 芦名 | 入荷不安定だが。。。 今のところ色、艶良し、 下旬頃から脂乗り良くなる。 |
| 01 | 生ニシン | 北海道 | 1尾 300 ~ 200 g | 大口課 加藤 | オホーツク物主体。 大型サイズから 小型サイズまで 入荷順調、脂乗りも良く 焼物としてどうぞ! |

平成28年4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 | 定番の刺身やツボ焼も良い ですが、お薦めは「バター焼」。 フライパンでも良いですが オーブントースターできっちり焼くと 香ばしくて美味しいです。 |
| 03 | クリガニ (桜ガニ) | 北海道 | | 特種課 伊藤 | 毛ガニと同じイメージで 大丈夫です。 クリガニはカニみそたっぷり なので花見の席の主役かも。。 |
| 03 | ホタルイカ (釜茹) | 富山 | | 特種課 紅屋 | 富山は、別格に大きい。 みそもたっぷりで歯応え抜群。 他の県とは違ったブランドです。 |

平成28年4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 | 本マス | 秋田 | 4.3Kg 5/6尾 7/8尾 | 近海課 船木 | 小型が多い。 塩焼き、フライに最適。 |
| 04 | イーダコ | 秋田 | 特小 4.0Kg～4.3Kg 小 4.0Kg～4.3Kg | 近海課 船木 | 型が小さい程単価が高い 卵が入り、今が旬。 墨を取りボイルすると良い。 |
| 04 | メバル | 青森 秋田 | 3.3Kg 大 8～10尾 中 12～16尾 小 20～23尾 | 近海課 船木 | 春の魚、今が旬。 煮付け、焼物に最適。 |
| 05 | 鮮 マカジキ | 千葉 宮城 | 約30～60Kg | 太物課 嶋崎 村上 | 脂乗りも良く、 解体ショー等にお薦め。 |
| 05 | 養殖 本マグロ | メキシコ | 30～60Kg | 太物課 佐々木 | 目方により 価格変動あり。 |
| 05 | 解凍 バチサク | 日本 大西洋 | 2Kg定貫 | 太物課 村上 | 刺身、盛合せ等に最適。 |

平成28年4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 | 生産数量増にて価格ダウン！ お求めやすい価格となりました。 養殖の卵ですが 色、味ともに抜群です。 |
| 07 | 助子 明太子 | ロシア アメリカ | 1本物～ 切子 | 魚卵 櫻谷 | 用途に合った品物が 選べます。 簡便な助子はお求めやすい 価格です。 |
| 07 | イクラ正油 | 北海道 三陸 | No. 1 | 魚卵 櫻谷 | お盆にかけて品薄となるでしょう。 価格は現在安定していますが、 徐々に上昇するかも。 |

平成28年4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 | にしん マリネ | ノルウェー アイスランド | 1 Kg | 加工課 保坂 | 旬の野菜と和えたり、 オリーブオイルをかけるなど ひと手間くわえてい ただきますといっそう美味しく いただけます。 |
| 09 | 味いか 中華味 | ペルー | 1 Kg | 加工課 保坂 | キュウリやレタスを和えるだけで 中華風の前菜に、また、炒め野菜 と合わせるなどして、本格的な 中華料理の具材としてお楽しみ いただけます。 |
| 09 | からふと シシャモキング | アイスランド | 8尾PC | 加工課 伊藤 | お腹のふっくらした 食べ応えのある シシャモです。 |

平成28年4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 | ボイル帆立 | 北海道 (噴火湾) | NET 800g L(21/25) M(26/30) S(31/35) 2S(36/40) | 冷凍課 幸野 | 生産減に加え 引き続きの輸出などの 影響から更に高値になる 恐れあり。 |
| 10 | アルゼンチン 赤えび | アルゼンチン | 2Kg×6 L1 L2 L3 | 冷凍課 加藤 | 刺身はもちろん、 焼物にしても美味しい。 解凍売りがお薦めです。 |
| 10 | サワラフィレ | 韓国産 中国加工 | 10Kg 800/1000 | 冷凍課 加藤 | 良品質の韓国産です。 脂があって美味しいです。 |
| 10 | 赤魚F | アメリカ産 中国加工 | 5 Kg×2 25枚 30枚 | 冷凍課 菅野 | 焼物、煮物にお薦め。 |

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 |
| | 松淵 正平 | 7519 | イカ、サンマ、煮ダコ、塩タラ、加工品 |
| | 上坂 秀俊 | 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、蛸貝、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 |
| | 戸田 光俊 | 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 |
| | 渡部 智也 | 7535 | 生珍味類、メさば |
| 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