

平成28年5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5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	1尾 3.0 ~ 1.5 Kg	大口課  芦 名	脂乗りも良くなつては来るが、今のところ入荷不安定。刺身、タタキがお薦め。
01	マイカ	兵庫 石川	30入 40入 バラ	大口課  芦 名	徐々に北上してくるが、大型サイズが少ない。30入、40入、バラ中心。刺身、焼物、煮物。
01	本マス	北海道	1尾 2.0Kg UP 1.5Kg UP 1.0Kg UP	大口課  加 藤	定置網漁が増えてくる。脂乗りも良く今が旬。焼物、フライとしてどうぞ！

平成28年5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	蜆	青森 他	3 Kg	特種課 伊藤	夏の初めのころ産卵します。 この時期に栄養を蓄えている ので味も良く、ふっくらです。
03	ホヤ	岩手	5 Kg	特種課 伊藤	好き嫌いのある食べ物です。 私は風味が苦手で、刺身は 食べれませんがキムチと 和えると美味しいですよ！！
03	サワラ	瀬戸内海		特種課 野坂	春を告げる魚です。 西京焼きがメジャーですが シンプルに塩焼きがお薦め！

平成28年5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	タイ	秋田	1入 1.5~2.0Kg 3/4入 1尾 1.0~0.8Kg	近海課 船木	大型はお刺身。 小型は塩焼きがお薦め。 入荷が多く安値が期待される。
04	タイ	秋田	1尾 500g 300g~200g 200g~180g	近海課 船木	
04	メバル	青森 秋田	3.3Kg 大 8~10尾 中 12~15尾 小 18~22尾	近海課 船木	焼物、煮付がお薦め。
05	養殖 本マグロ	長崎	30Kg~	太物課 佐々木	解体ショー等に最適。
05	天然 インドマグロ	ニュージーランド オーストラリア	20~50Kg	太物課 嶋崎	解体ショー等に最適。
05	解凍 バチサク	日本 大西洋	2Kg定貫	太物課 村上	盛合せ等に最適。

平成28年5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	イクラ正油	北海道 三陸	No. 1	魚卵  櫻谷	昨年末の商材がそろそろ 無くなってくる時期です。 ゴールデンウィーク明け、 相場が上がるのかも？
07	紅子正油	アメリカ ロシア	No. 1	魚卵  櫻谷	正油味の紅子です。 塩筋子と違い、 風味がありますよ！
07	たらこ 明太子	アメリカ ロシア	一本物 ～ 切り	魚卵  櫻谷	一口切りから一本物、 あぶりたらこ、明太子等 様々な商品と価格があります。

平成28年5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	味いか 中華味	ペルー	1 Kg	加工課  保坂	肉厚のイカを ゴマの風味を 効かせた中華味に 仕上げました。
09	ニシン マリネ	アイスランド	1 Kg	加工課  保坂	旬の野菜と和えたり、 オリーブオイルを掛けるなど 一手間を加えていただきますと 一層美味しくいただけます。
09	味よし	国産(大根、キュウリ、昆布、スルメ) カナダ・ドイツ・オランダ(数の子)	60 g × 2	加工課  中村	バラ数の子、大根、キュウリ、 昆布、スルメを程よい味に 仕上げた醤油漬け。

平成28年5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	NET 800g 2L(16/20) L(21/25) M(26/30) S(31/35)	冷凍課  幸野	昨年に比べ大幅に 高くなりました。 粒売り、パック売りでどうぞ！
10	うなぎ長蒲焼	中国産	30尾 5 Kg × 2 40尾 5 Kg × 2	冷凍課  加藤(親)	大型サイズが安くなりました。 レンジで温めても美味しいです。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	2Kg × 6 L-2 L-3	冷凍課  加藤(親)	解凍売りがお薦め。 バーベキュー用に最高です。
10	油カレイ ドレス	アメリカ産	16 ~ 20尾 10 Kg	冷凍課  菅野	焼物、煮付にお薦め。



## 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