

平成28年6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6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 2.5 ~ 2.0 Kg 1.5 Kg	大口課 芦 名	脂乗りも良く 正に今が旬。 刺身、タタキがお薦め。
01	マイカ	秋 田 山 形	20入 25入 30入 40入	大口課 芦 名	前浜の朝イカが主要 になるが、遅れているし 漁不足。 大型サイズ少ない。 刺身、煮物、焼物。

平成28年6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 4～5Kg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 3～4Kg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	シマアジ	高知	1尾 1.5Kg位	特種課 野坂	脂がのって甘みがあり、 おいしい魚です。 流通の大半は養殖ものです。 脂が強いので酢メシと合わせる のがお薦め。
03	鱧(ハモ)	瀬戸内海		特種課 紅屋	吸い物が一般的ですが、 私は天ぷらが好き。 特に塩で食べると「ハモ」って 感じがして、ビールがクイツと いっちゃいます。
03	ウニ	北海道 他		特種課 紅屋	北海道・三陸地方のウニは、 実がギッシリと詰まり、甘みが 増し美味しくなります。純粹に わさび醤油が好きですが、寿司や 軍艦巻きが人気です。

平成28年6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	青森 秋田	1尾 2Kg台 3Kg台 4Kg台	近海課 船木	水揚げが多く、 価格が安目。 お刺身やタイ飯など にどうぞ!
04	半 タイ	青森 秋田	1尾 1Kg～800g 700～500g	近海課 船木	姿造りや焼物に最適!
04	小 タイ	青森 秋田	4Kg 9～13尾 16～20尾 21～25尾	近海課 船木	焼物に最適!
04	ブリ・ワラサ	青森 秋田	1尾 4～6Kg 8～10Kg 2/3尾 6～8Kg	近海課 船木	水揚げが多く、 価格は安め。 お刺身、切身用に!
05	本マグロ (天然)	福岡 ～ 青森	20～40Kg	太物課 嶋崎	日本海産の 鮮度抜群の 本マグロです。
05	本マグロ (養殖)	メキシコ	20～30Kg	太物課 佐々木	解体販売に最適です。
05	尾長鮪 フィーレ	宮城	6～9Kg	太物課 村上	色目も鮮やか、 サラダ等との 相性も抜群。

平成28年6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る。
07	紅子	アメリカ （アラスカ）	新物飛行機便 昨年度 1等～	魚卵 櫻谷	値は張りますがこの時期にしか 味わうことができない ノーフローズンの紅子をご賞味 ください。 昨年度産紅子もございます。
07	助子	アメリカ ロシア	切子	魚卵 櫻谷	行楽や弁当の具材に！ ほぐしてスパゲッティーで！
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1～	魚卵 櫻谷	今年度はお買い求め易い 価格の品物が増えました。 色、味バツグンの筋子をどうぞ！

平成28年6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	パリパリ 数の子サラダ	ポーランド	1 Kg	加工課 保坂	ポーランド産の歯ごたえの良い数の子を、わさび風味マヨ(半固体状ドレッシング)でサラダに仕上げました。
09	梅くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	コリコリとしたくらげをカツオ風味の梅肉で和えました。
09	えびサラダ	マレーシア チリ・ペルー	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。卵のコク味をアップしたマヨネーズタイプのオリジナルドレッシングを使用し。風味豊かに仕上げました。
09	貝わさび (トツブシエル)	ブルガリア トルコ	500 g	加工課 伊藤(浩)	貝の弾力のある食感を味わっていただける商品です。ピリツと辛いワサビ風味の効いた一品です。

平成28年6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	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)	お盆までの国内在庫が 少なくなりました。 解凍売りがお薦めです。
10	ロシア 甘えび	ロシア	1Kg × 12 3L 2L LA	冷凍課 加藤(親)	LAサイズのアソートが多く、 3Lが非常に少なくなっ ています。 解凍売りがお薦めです。
10	うなぎ 長蒲焼	中国	5Kg × 2 20尾 30尾 40尾	冷凍課 加藤(親)	太物サイズが 安価でお薦めです。 土用の丑 7/30 !
10	ボイル 帆立	北海道 (噴火湾)	NET 800g × 10 L(21/25) M(26/30) S(31/35)	冷凍課 幸野	粒売り、 タレ付等の味付けもあり。

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