

平成28年7月

旬のお魚情報

新鮮、かつ安全・安心な、ほんもの食材を食卓に

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7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 3.0Kg UP 1尾 2.5 ~ 2.0 Kg	大口課 芦名	脂乗り、色艶 最高！！ 刺身、タタキで
01	イカ	秋田 青森	20入 25入 30入	大口課 芦名	刺身、焼物がお奨め！
01	青マス	北海道	1尾 2.0Kg 1.5Kg 1.0Kg	大口課 加藤(晃)	脂乗り良く、 焼物、フライでどうぞ！
01	イワシ	北海道	1尾 130g 1尾 120 ~ 2.0 Kg	大口課 加藤(晃)	今が旬！ 脂乗り良く、 刺身、焼物がお奨め！

平成28年7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	鯨 (コノシロ)	愛知 他	5Kg	特種課 紅屋	「祭」で食べる魚だったから この漢字のようです。 酢との相性が良いので、 酢漬けかから揚げがお奨め。
03	海鞘 (ホヤ)	岩手 他	3Kg	特種課 伊藤(君)	海くさいのが苦手で 好みませんが、キムチ風味 にして食べると、ホヤ独特 の食感が出て美味しいです。 要は食べ方、何でも合うと 思うのでチャレンジしてみては！
03	鳥貝 (トリガイ)	瀬戸内海	5Kg	特種課 紅屋	寿司でしょう！！グニグニ感が なんとも言えません。 冷凍流通が主ですが、 旬の時は甘みがあって 美味しいです。

平成28年7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	クロモ	秋 田 山 形	3.0Kg	近海課 船 木	青めて、酢の物に良し、 そのまま味噌汁に 入れても良し。
04	ア ジ	秋 田	4.3Kg 16～20尾 22～26尾 30～35尾	近海課 船 木	大型は刺身、塩焼きに 小型は唐揚げに最適！
04	ブリ ワラサ	秋 田	1尾 5～7Kg 1尾 2～4Kg	近海課 船 木	お刺身、照り焼きが お奨め！
05	本マグロ （天然）	鳥取 ～ 北海道	20～80Kg	太物課 嶋 崎 佐々木 村 上	解体販売向けに最適。
05	鮮マカジキ	宮 城 千 葉	30～60Kg	太物課 村 上	7月以降 まとまった漁が 見込まれます。
05	鮮カツオ タタキ	宮 城	約 3～4Kg	太物課 村 上	サイズは大小ありますが、 価格も安くお奨めです。

平成28年7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)	No. 1	魚卵 櫻谷	アラスカから空輸！ ノンフローズンで鮮度良し。 味、風味は、この時期の商品 でしか味わえません。
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1	魚卵 櫻谷	昨期から比べると価格は 大幅に下落しております。 お求めやすい価格となりました。 品物も甘めの造りで、 大変美味しいですよ！
07	明太子	アメリカ ロシア	切子	魚卵 櫻谷	暑い夏は 唐辛子のカプサイシンで 乗り切りましょう！ 発汗してスッキリ！

平成28年7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	中華いか	ペルー チリ	1 Kg	加工課 保坂	彩りも良く、 食感もやわらかいため つつい箸のすすむ逸品です。
09	いかごぼう サラダ	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	一口サイズにカットした イカにゴボウ、人参、ヒトエグサ を和え、ゴマ風味のサラダに 仕上げました。
09	子持メカブ ぶっかけ	国産 韓国産 ほか	70g × 4段	加工課 伊藤(浩)	今だけ4段 (7月いっぱい)
09	うな次郎		55g × 2	加工課 中村	うなぎの蒲焼をイメージ した、魚のすり身で作った 練製品です。

平成28年7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	ベビー帆立	青森 (陸奥湾)	2L (60/80) M (80/100) S(100/150)	冷凍課 幸野	今年は成長良く 2L、Lサイズの 大型が中心です。
10	ギンタラ	アメリカ	3/4 LBS 22.68Kg 4/5 LBS 22.68Kg	冷凍課 三浦	脂乗りの良い魚で、 焼き魚、煮魚に最適です。
10	うなぎ長蒲	中国	10Kg 25尾 30尾 40尾	冷凍課 加藤(親)	土用の丑は7月30日、 今年は大型サイズが安いです。
10	赤魚フィーレ	アメリカ	5Kg 25枚 30枚	冷凍課 菅野	骨取りなので扱いやすいです。 煮魚、焼き魚に最適。

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 渉	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

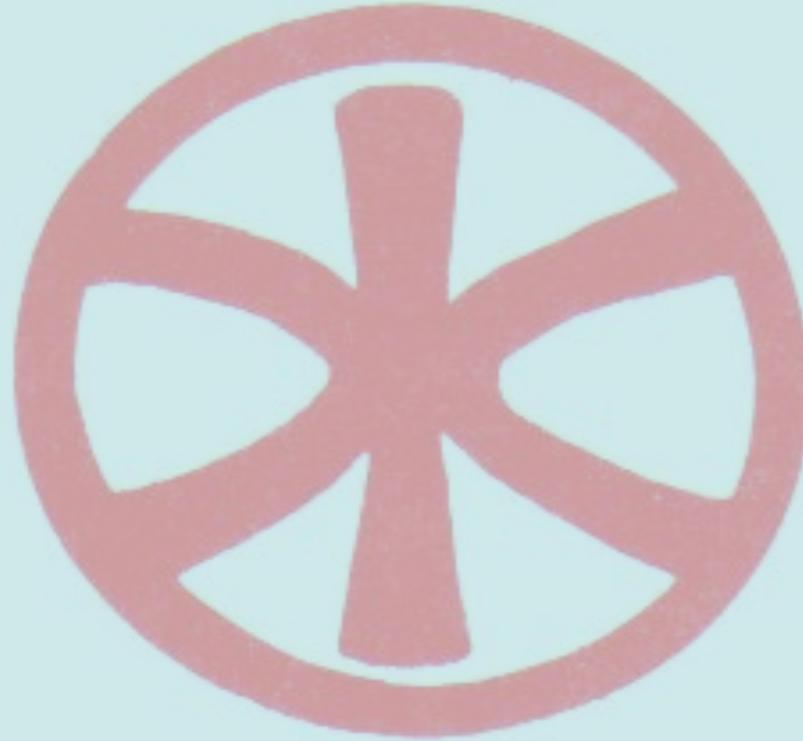
塩冷部 担当者名

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
	戸澤 悟	7541	—
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