

平成28年8月

秋田市  
卸売市場

# 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8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   | 生サンマ  | 北海道        | 4.0Kg 20入<br>23入<br>25入<br>27入<br>30入 | 大口課<br>松 淵   | 棒受料が始まり<br>盆過ぎより本格化!<br>刺身、焼物が一番! |
| 01   | イカ    | 北海道<br>青 森 | 20入<br>25入<br>30入                     | 大口課<br>芦 名   | 刺身!<br>イカ焼き!!                     |
| 01   | キンキン  | 北海道        | 3.0Kg<br>7~8入                         | 大口課<br>加藤(晃) | お盆用の焼物として!                        |
| 01   | 冷キンキン | ロシア        | 3.0Kg 5入<br>4入                        | 大口課<br>加藤(晃) | お盆用の焼物として!                        |

平成28年8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<br>菅原 | 生産地を限定した<br>身質の良いブリ。<br>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<br>菅原 | 血合いの変色が極めて遅く、<br>刺身商材として最高。  |
| 03   | ハモ          | 香川<br>他 |              | 特種課<br>野坂 | 天ぶらが良い。<br>天ぶらは美味しい！<br>特に塩との相性は最高です。<br>ころもは薄目がお奨めです。<br>身の食感が伝わりますよ！       |
| 03   | アユ          | 岐阜<br>他 |              | 特種課<br>紅屋 | 「煮る」よりも「塩焼き」のほうが<br>風味が伝わり美味しいです。<br>養殖物が殆どですので、<br>脂は間違いなくありますので<br>美味しいです。 |
| 03   | スズキ<br>(養殖) | 愛媛      |              | 特種課<br>野坂 | 養殖も珍しくなく、<br>脂が乗っていて好評価です。<br>くさみの無いのが特徴で<br>特に刺身は美味しいです。                    |

| 平成28年8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<br>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<br>鈴木              | 数量的にも価格的にも安定。                  |
| 04      | アジ                 | 秋田<br>山形 | 4.2Kg<br>16～20尾<br>21～26尾<br>25～30尾 | 近海課<br>船木              | 入荷が少なく、<br>高値が予想される。           |
| 04      | ブリ<br>ワラサ          | 秋田       | 2～3尾 10Kg UP<br>2尾 5Kg              | 近海課<br>船木              | 価格が安い。<br>切身がお奨めです。            |
| 04      | クロモ                | 秋田       | 3.0Kg                               | 近海課<br>船木              | 入荷が少なく、<br>高値が予想される。           |
| 05      | 鮮<br>バチ正肉          | インドネシア   | 6～10 Kg                             | 太物課<br>嶋崎<br>佐々木<br>村上 | お盆商戦前に<br>高値傾向にあり。             |
| 05      | 鮮<br>マカジキF         | 宮城       | 約 4～8 Kg                            | 太物課<br>村上              | 8月下旬から<br>色目も濃くなり<br>脂も絡んできます。 |
| 05      | 冷凍<br>養殖本マグロ<br>天身 | 地中海      | 約 5～6 Kg                            | 太物課<br>佐々木             | 盛合せに最高。                        |

| 平成28年8月 |           | 塩魚・魚卵課         |                              |                     | 主要品目入荷予想  |  |
|---------|-----------|----------------|------------------------------|---------------------|---|--|
| 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<br>中辛 | 北海道            | 17.5 Kg 6入<br>7入<br>8入<br>9入 | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | ニュースでも話題になりました<br>紅鮭、今年がラスト？<br>高値ですが一度食べて<br>おいたほうがいいかも！           |  |
| 07      | 紅サケ       | ロシア産<br>(沖流し)  | 17.5 Kg 6入<br>7入<br>8入<br>9入 | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | ロシア産沖流し、こちらも<br>今年が最後の紅鮭です。<br>沖獲りの若い鮭の味を<br>是非ご賞味ください。             |  |
| 07      | 紅鮭フィーレ    | ロシア<br>アメリカ    | 8 Kg 7～10枚<br>11～15枚         | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 大型サイズ若干高値。<br>小型サイズは豊富で<br>お手頃の価格と思われます。                            |  |
| 07      | 紅子        | アメリカ<br>(アラスカ) | No. 1～                       | 魚卵<br><br>櫻谷        | 新物船便入荷です。<br>飛行機便に比べお求めやすい<br>価格となりました。<br>お盆のおみやげとしても<br>いかがでしょうか？ |  |
| 07      | トラウト筋子    | デンマーク          | No. 1～                       | 魚卵<br><br>櫻谷        | 昨年から比べると<br>価格はかなり下降。<br>贈答品としての利用価値も<br>近年とても人気があります。              |  |
| 07      | 助子<br>明太子 | アメリカ<br>ロシア    | 一本物～切子                       | 魚卵<br><br>櫻谷        | 助子は北海道造り、<br>明太子は福岡造りと<br>産地・メーカーによって味わいも<br>全く違いますよ！<br>食べ比べ贈答用。   |  |

平成28年8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<br>中華  | ペルー     | 1 Kg     | 加工課<br>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   | てりやき<br>紋甲 | マレーシア   | 1 Kg     | 加工課<br>保坂    | 紋甲いか下足の柔らかくもコリコリとした食感が絶妙な逸品です。           |
| 09   | ぬかにしん      | アメリカ    | 20尾 × 3合 | 加工課<br>伊藤(浩) | 本漬けの糠にしんのバラ物です。<br>夏の暑さに塩分補給のひとつにいかがですか！ |

平成28年8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   | 冷凍<br>ボイル帆立   | 噴火湾<br>陸奥湾 | 2L(16/20)<br>L(21/25)<br>M(26/30) | 冷凍課<br><br>幸野 | 夏のBBQ(バーベキュー)<br>向け商品として  |
| 10   | 冷凍<br>ホタテ片貝   | 噴火湾        | 9~10cm/枚<br>10枚×10                | 冷凍課<br><br>幸野 | 夏のBBQ<br>向け商品として          |
| 10   | アルゼンチン<br>赤えび | アルゼンチン     | L-2(2Kg×6)<br><br>L-3(2Kg×6)      | 冷凍課<br><br>加藤 | 刺身はもちろん<br>BBQにも<br>最適です。 |



## 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<br>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<br>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