

平成28年9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9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 岩手 宮城	4.0Kg 23入 25入 27入 30入	大口課 松 淵	今が旬！！ 秋の味覚 脂も乗り、刺身、焼物で
01	メスサケ	北海道 三 陸	1 尾 4.0 ~ 3.0	大口課 加藤(晃)	卵の粒も大きく 筋子重視！
01	オスサケ	北海道 三 陸	1 尾 4.5 ~ 3.0	大口課 加藤(晃)	焼物、フライ、 ちゃんちゃ焼き サケ白子も美味！

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 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	マツブ	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	刺身が定番で、高級感がありますが、 炭火焼きもなかなかですよ！ 歯ごたえがあるので おいしくいただけます。
03	白貝(皿貝)	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	バーベキュー食材です。 くせが無いので子供でも おいしく食べれます。
03	アサリ	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	もそ汁や炊き込みご飯 はもちろんですが、 酒蒸し、ワイン蒸しも 良いです。

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 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 鈴木	数量的にも価格的にも安定。
04	水カレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.2 Kg 中 3.3 ~ 4.2 Kg 小 3.3 ~ 4.2 Kg	近海課 船木	9月より底引き漁が解禁になりカレイ類の水揚げが多くなると見込まれる。煮付け、焼物、唐揚げなど食べ方はいろいろあります。
04	マガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.2 Kg 中 3.3 ~ 4.2 Kg 小 3.3 ~ 4.2 Kg	近海課 船木	
04	柳カレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.2 Kg 中 3.3 ~ 4.2 Kg 小 3.3 ~ 4.2 Kg	近海課 船木	
05	鮮 本マグロ	青森 秋田	約 20 Kg ~	太物課 嶋崎 村上	
05	鮮 尾長フィーレ	宮城	約 5 ~ 8 Kg	太物課 嶋崎 村上	これから脂も乗ってきて価格も安定します。
05	鮮 マカジキ フィーレ	宮城	約 6 ~ 9 Kg	太物課 村上	脂の質もよくなり漁もまとまり、価格も安定。

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 (中辛)	ロシア	17.5 Kg 6入 7入 8入 9入 10入	塩魚 相原 石郷岡	今年度よりロシア沖流し 紅鮭が禁漁になり 2015年度産の原料で 製造しております。 良品が少ないため 昨年より価格が抑えられました。		
07	紅サケ (中辛)	カナダ	17.5 Kg 6入 7入	塩魚 相原 石郷岡	本チャン紅、ロシア沖流しの 代替えとしてカナダより フレッシュで輸入し、 本チャン紅同様ノンフローズン にて製造しました。		
07	紅鮭フィーレ (中辛)	ロシア	5 Kg 7枚 8枚	塩魚 相原 石郷岡	ロシア定置漁で獲れた 脂ののった紅鮭を釜(むしろ) 巻き、山漬けで丹念に塩漬け しました。		
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	色良し、ドリップ無し、甘口の 3拍子揃いぶみ。 例年に比べ安価にて提供中。		
07	紅子	アメリカ	No. 1	魚卵 櫻谷	アラスカ産船便。 秋田ではポピュラーな 紅ずじこです。 ぜひ、ご家族の食卓で!		
07	明太子	アメリカ ロシア	一本物 ~ 切子	魚卵 櫻谷	今年も残暑厳しくなっ ております。 食から一汗! ピリツと刺激的な明太子を!		

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	えび サラダ	マレーシア チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	プリプリのエビに イカ、カニカマ、野菜を 和えたサラダです。
09	ほっき サラダ	カナダ チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	カナダほっき貝に、 イカ、魚卵、ヒトエグサを 和えたサラダです。 口当たりのよい、まろやかな 味付けに仕上げました。
09	貝わさび （トッピング）	ブルガリア トルコ	1 Kg × 2	加工課 伊藤（浩）	トッピングの弾力のある 食感を味わっていただける 商品です。ピリッと辛い ワサビ風味の効いた一品です。
09	うなる美味しさ うま次郎		2枚	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	紅 鮭	アラスカ ロシア	2/4 LBS 25Kg 4/6 LBS 25Kg	冷凍課 三 浦	アラスカ産、今年も豊漁となりましたが、2/4 LBS 中心となっています。 天然の味をお楽しみください。
10	ホキフィーレ メルルーサフィーレ	ニュージーランド	(骨取りフィーレ) 500/800g 10Kg 800/1000g 10Kg	冷凍課 幸 野	どちらも白身の淡白な魚で 白身フライとして一般的です。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1 (2Kg×6) L-2 (2Kg×6) L-3 (2Kg×6)	冷凍課 加藤(親)	10月からの入荷量は 多くなります。 大型サイズ中心のアソート。 解凍売りお奨めです。
10	ロシア ナンバンえび	ロシア	3L (1Kg×12) 2L (1Kg×12) LA (1Kg×12)	冷凍課 加藤(親)	食品時期の商品を取り扱って いますが、大型サイズが非常に 少なくなっています。 早めの手当てをお願いします。
10	赤魚フィーレ	アメリカ	25枚 30枚	冷凍課 菅 野	色目良好、脂乗りも抜群。 煮付け、焼物に最適。

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 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
	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