

平成28年12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12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	季節 ハタハタ	秋 田	メス 3.0 ~ 4.0 Kg オス 4.0 Kg	大口課 芦 名	鍋物、焼物、煮付、etc に適します。
01	マダラ	秋 田 山 形 青 森 北 海 道	1 尾 オス 10.0 ~ 5.0 Kg メス 10.0 ~ 5.0 Kg	大口課 加藤(晃)	鍋物に最適です。
01	マ白子	宮 城 北 海 道	3.0 ~ 5.0Kg	大口課 松 洵	刺身、天ぷら、鍋物 に適します。
01	マタラ子	宮 城 北 海 道	3.0 ~ 5.0Kg	大口課 松 洵	煮物、和え物に適します。
01	母カレイ	北 海 道	子持 1入 1.5 ~ 1.0Kg オス 1入 1.0 ~ 0.8Kg	大口課 加藤(晃)	煮付に最適です。

平成28年12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	タイラギ (貝)	北海道 他	1 Kg ~	特種課 紅屋	刺身はよほど鮮度が良くなければ なかなか食べられません。 食べ方のお勧めは「味どうらく」で こんがり焼くことです。 食べ応えがあるので甘みが にじみ出ます！
03	赤貝	宮城 他	3 Kg ~	特種課 伊藤(君)	寿司ネタしか分かりませんが、 焼くよりは煮たほうが美味しい らしい。 でも、やはり寿司でしょう！！
03	マツブ	北海道 他	5 Kg ~	特種課 伊藤(君)	これも寿司でしょう！！ 高級感たっぷり、 歯応えと磯の香りが たまりません。

平成28年12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	ヤリイカ	北海道 青森 秋田	3.3～3.5 Kg 大 中 バラ	近海課 船木	お刺身が最適。
04	オスタラ	北海道 青森 秋田	1入 4～10 Kg	近海課 船木	お鍋が最適 白子は刺身に。
04	メスタラ	北海道 青森 秋田	1入 4～10 Kg	近海課 船木	お鍋が最適 マダラ子は和え物に。
04	平目	青森	1入 1.5～2.4 Kg 4入 3.5 Kg 6/7入 3.5 Kg	近海課 船木	寒平目で身が厚く お刺身に最適。
05	鮮 目鉢鮪	インドネシア	30 Kg～	太物課 嶋崎 佐々木	年末商戦向け 解体販売としても最適。
05	鮮 本マグロ (養殖)	メキシコ	50 Kg～	太物課 佐々木	トロ商材として最適。
05	解凍 バチ柵	日本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村上	繁忙期の販売に 適しています。

平成28年12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 脂ののった紅鮭を筵(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	味付イクラ	北海道 三陸	No. 1 ~	魚卵 櫻谷	価格、昨期から高値も 需要は大。 少量PCでの販売もあります。
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1 ~	魚卵 櫻谷	昨年から並べ安い商材も 残っており、 お求め易い価格になりました。 色、味、かたさ 三拍子そろい踏み。
07	塩カズノコ	アメリカ カナダ	大 中 小	魚卵 櫻谷	おせちに欠かせません。 EPAも豊富です。 歯応えバリバリの アメリカ、カナダ産をぜひ!
07	味付数の子	アメリカ カナダ	袋入PC	魚卵 櫻谷	袋から出したらすぐ食べれます。 メーカーによって味付けが 微妙に違うので お好みの一品を!

平成28年12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	サーモン サラダ	インド チリ	1 Kg	加工課 保坂	歯ごたえの良いイカに スモークサーモン、 カラフトししゃも卵、 カニ風味蒲鉾、山みつば を加えました。
09	カナダ 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。
09	ハタハタすし各種	秋田県産	300 g 500 g 1 Kg	加工課 伊藤(浩)	県南、中央、県北、各地域の 特色のある商品を取り揃えて おります。
09	北海道産 黒豆	北海道	1 Kg	加工課 工藤	おせち料理に ぜひお使いください。

平成28年12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	L-1 (2Kg × 6) L-2 (2Kg × 6)	冷凍課 加藤(親)	L-1、L-2の入荷が多く 価格安定。 解凍売りがお薦めです。
10	ボイルタラバ シュリンク	ロシア	6L 1.2 Kg 5入 5L 1.0 Kg 6入 4L 800 g 6入	冷凍課 幸野	そのまま食べて良し、 焼きガニでも美味しく いただけます。
10	赤魚ドレス	アイスランド	(7 Kg×3) 700 gUP 500-700 g 300-500 g	冷凍課 菅野	昨年より価格安定。 脂乗り良く、焼き、 煮付に最適。

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
	松瀨 正平	7519	イカ、サンマ、煮ダコ、塩タラ
	上坂 秀俊	7528	加工品
03 特種課	池田 雅彦	7507	—
	菅原 広樹	7508	ハマチ、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、白魚、アサリ、ホッキ、ツブ
	野坂 幸平	7503	ワカメ、コンブ、モズク、海藻類、カンパチ、淡水魚
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、キンメダイ、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
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、めさば
10 冷凍課	三浦 剛太郎	7544	サーモン、カニ類、ギンタラ、吉次
	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	各種フィーレ
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