

平成29年1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29年1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	ギバサ	三陸	5.0 Kg	大口課 松 淵	お吸い物 酢の物に最適。
01	ネカブ	三陸	3.0 Kg 500 g	大口課 松 淵	お吸い物 酢の物に最適。
01	マ白子	北海道 三陸 アラスカ	3.0 Kg 1.0 Kg	大口課 松 淵	鍋物として最適、 刺身、天ぷらとしても良い。
01	マダラ子	北海道 三陸 アラスカ	5.0 Kg 3.0 Kg	大口課 松 淵	和え物として最適、 生の醤油漬けもよい。

平成29年1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	コノシロ	長 崎 他	1 Kg	特種課 紅 屋	酢との相性が良いので、 寿司で食べるのが一番です。
03	ズワイガニ	北海道 他	3 Kg	特種課 伊藤(君)	わさび醤油がお奨めです。 鍋にしても大変美味しいです。
03	(養殖)タ イ	愛 媛 他	1尾 1.5 Kg	特種課 野 坂	刺身が一番ですが、 お薦めはしゃぶしゃぶです。 養殖は脂が強いのでポン酢 との相性がよいです。

平成29年1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	青森 秋田	3.3 Kg 大 10～15尾 中 20～28尾 バラ 30尾～	近海課 船木	お刺身が最適。
04	オスタラ	青森 秋田	1尾 8～5 Kg 10 Kg UP	近海課 船木	白子が成熟し、 お鍋が最適。
04	メスタラ	青森 秋田	1尾 8～5 Kg 10 Kg UP	近海課 船木	マダラ子が成熟し、 お鍋が最適。
05	鮮 目鉢鮪	インドネシア 宮城	30 Kg～	太物課 嶋崎 佐々木	解体ショー等に最適。
05	鮮 養殖 本マグロ	長崎	40 Kg前後	太物課 佐々木	鮮度、脂乗り ともに良質。
05	解凍 バチ柵	日本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村上	お刺身盛り合わせ等 に最適。
05	鮮 マカジキ	千葉	40 Kg～	太物課 嶋崎	脂乗りも良く 鮮度も良質。

平成29年1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)	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	トラウト筋子	ヨーロッパ	No. 1	魚卵 櫻谷	今年度は生産減。 昨年度産商材を まだ安く提供できます。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物～切り	魚卵 櫻谷	安価商材のバラ子を使 用した様々なレシピ があります。
07	紅子	アメリカ	No. 1	魚卵 櫻谷	年末でかなり消化が進み、 春先に向け価格が 上がるかも？

平成29年1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	うまい貝	ブルガリア	800 g	加工課 保坂	ひとくちサイズのトップシェルを醤油ベースのオリジナル調味液でじっくり漬込み、甘辛いタレを和えて仕上げました。
09	貝の磯風味	ブルガリア トルコ	1 Kg	加工課 保坂	トップシェルをスライスし、生昆布、ふのり、魚卵を和えました。トップシェルの歯ごたえと香りが楽しめる逸品です。
09	山海ほたて	国産	1 Kg	加工課 保坂	ひとくちサイズの帆立とコリコリとした歯応えのイカを旨味を引き出す昆布と彩の良い山みつば、シシャモ卵と和えました。

平成29年1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	赤魚フィーレ	アイスランド ノルウェー アメリカ ロシア	5 KG 25枚 30枚 35枚 40枚	冷凍課 菅野 三浦	骨取り製品が主体で、 煮物、焼物、漬魚等 使い勝手の良い商品です。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	12 Kg L-1(10/20) L-2(20/30)	冷凍課 加藤(親)	大型サイズ主体、 解凍売りがお勧めです。
10	サワラフィーレ	韓国	10 Kg 800/1000	冷凍課 加藤(親)	脂乗りの良い 韓国産原料です。

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