

平成29年2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



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2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	ネカブ	三 陸	3.0 Kg 500 g P入	大口課 松 淵	ご飯、味噌汁の友に！ 美容と健康にどうぞ！
01	ギバサ	石 川 宮 城	5.0 Kg	大口課 松 淵	ご飯、味噌汁の友に！ 美容と健康にどうぞ！
01	本マス	北海道	1尾 2.0 Kg 1.5 Kg 1.0 Kg	大口課 松 淵	脂乗りも良く、 焼物、フライでどうぞ！

平成29年2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	馬鹿貝 (青柳)	千葉 他	3 Kg	特種課 紅屋	寿司ネタが定番ですが、 貝柱は天ぷらにすると旨い。
03	公魚 (ワカサギ)	北海道 他	3 Kg	特種課 伊藤(君)	脂が少ないので、 天ぷらがオススメ!
03	赤貝	宮城 他	3 Kg	特種課 野坂	磯の香りが、うまみを 引き立てています。 寿司ネタか刺身も旨いですが、 酒蒸しもオツです。

平成29年2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 20～23尾 小 28～30尾	近海課 船木	お刺身が最適。
04	本マス	北海道 青森	1入 2.5～2.0 Kg 2入 3.5～3.8 Kg 4入 3.5 Kg 5/6 4.3 Kg 7/8 4.3 Kg 9/10 4.3 Kg	近海課 船木	塩焼き、ムニエルがお奨め。
04	平目	青森	1入 2.5～1.5 Kg 4入 3.5 Kg 5/6 3.5 Kg	近海課 船木	寒平目なので 脂が乗っています。
05	鮮 尾長鮪	宮城	半身フィーレ 約5～9 Kg	太物課 嶋崎 村上	入荷が安定しており、 価格も安定。
05	鮮 本マグロ	メキシコ	40～60 Kg	太物課 佐々木	入荷が安定しており、 解体ショー等にお勧め。
05	チルド バチ柵	台湾 大西洋	200 g × 10入	太物課 村上	お刺身盛り合わせ等に 最適です。

平成29年2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	紅子	アメリカ	No. 1	魚卵 櫻谷	在庫商品に品薄感が 出てきました。 良品を吟味して お買い求めください。
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1～	魚卵 櫻谷	紅子の品薄感を トラウト筋子で代用。 昨年度産は価格も手頃となり 大変人気が出てきております。
07	たらこしぐれ煮	アイスランド産 石巻加工	たらこと昆布の甘露煮 2 Kg	魚卵 櫻谷	ごはんのお供に、 お酒のおつまみ等 どちらでも使用可。 ぶちぶちたらこ食感と 昆布の相性バツグンです。

平成29年2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	磯いか しそ風味	インド マレーシア	1 Kg	加工課 保坂	細切にしたイカに 海藻を和え、 さっぱりとした風味に 仕上げました。
09	こだわり 中華	インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	歯応えの良い、 クラゲの頭部分の原料を 使用し、クラゲ本来のコリコリ とした食感にこだわった 中華くらげです。
09	えび サラダ	マレーシア	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。

平成29年2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	ボイル帆立	北海道 (噴火湾)	1 × 10 NET800g L(21/25) S(31/35)	冷凍課 幸野	新物入荷は3月後半～。 新物はかなり高値予想。
10	ヒョウマトウダイ センターカット	ニュージーランド	5 Kg × 2 3L(11/15枚) 2L(16/20枚)	冷凍課 菅野	脂のってます！！ 焼物、煮付に最適。
10	赤魚ドレス	アイスランド	7 Kg × 3 2L(700gUP) L(500/700) M(300/500)	冷凍課 菅野	脂乗りが良く、 煮付などに最適。 為替の影響で若干高値に なっています。

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
	松渕 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