

平成29年3月

秋田市
卸売市場

旬のお魚情報

新鮮、かつ安全・安心な、ほんものの食材を食卓に

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29年3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	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0 ~ 8.0 Kg	大口課 芦 名	脂乗りは、まだ早い が、色、艶は抜群！！
01	本マス	北海道 青 森	1尾 2.0 Kg Up 1.5 Kg 1.2 Kg 1.0 Kg	大口課 加 藤	釣物、底引き、刺網と 入荷増。 焼物、フライにお勧め！

平成29年3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	栄螺 (サザエ)	新潟	5 Kg	特種課 菅原	つば焼きが殆どですが、 バター焼きもおいしいです。
03	蛤 (ハマグリ)	千葉	5 Kg	特種課 伊藤(君)	何をしても美味しいですが、 炊き込みご飯がお奨めです。
03	鯛 (タイ)	愛媛 他		特種課 野坂	上質な白身なので刺身だけでは 味気ない気がします。 酢飯との相性が良いので、 寿司がお奨めです。

平成29年3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 11～14尾 中 20～23尾 小 33～36尾	近海課 船 木	大型はお刺身に 小型は卵が入り、 焼物やボイルがお奨め。
04	本マス	北海道 青 森 秋 田	1入 2.0 Up 3入 3.0～3.5 Kg 5入 4.0～5.0 Kg	近海課 船 木	焼物、フライが最適！
04	ナメタカレイ	青 森 秋 田	子持 3～5入 4.0 Kg 子無 3～5入 4.0 Kg 子無 6～10入 4.0 Kg	近海課 船 木	切身にして、煮付が最適！
05	鮮 本マグロ	日本海 長崎～ 石川	20～40 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	脂があり、色目も鮮やか！
05	養殖 本マグロ	メキシコ	30～50 Kg	太物課 佐々木	解体ショー等に最適！
05	鮮 尾長マグロ フィーレ	宮 城 千 葉	6～10 Kg	太物課 村 上	サラダ、刺身盛り合わせ 等にもいいです。

平成29年3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、山漬けて丹念に塩漬け 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	イクラ正油漬	北海道 三陸	No. 1 500g	魚卵 櫻谷	今年度、国産生産数量少なく 価格は、昨季からUP。 お祝い事にぜひ!
07	トラウト筋子	デンマーク	1等～	魚卵 櫻谷	昨年から価格大幅に 下方修正! パラパラとした食感もあり、人気。
07	紅子	アメリカ (アラスカ)	1等	魚卵 櫻谷	消費が進み、在庫は1等が中心。 価格は比較的高くなく、 ぜひ良品をお求めください。

平成29年3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	梅くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	コリコリとしたクラゲを、 かつお風味の梅肉で 和えました。
09	子持ままかり	タイ	1 Kg	加工課 保坂	食べやすい甘酢で漬けた ママカリに黄色の魚卵、 人参、菜の花を和えた 彩の良い商品です。
09	菜の花にしん	アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	北欧の鯨を、菜の花、昆布、 するめと共に風味豊かに 仕上げました。

平成29年3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	北ヨーロッパ アメリカ ロシア	ドレス 7Kg × 3 フィーレ 5Kg × 2	冷凍課 菅野 三浦	脂乗りの良い 白身の魚で 煮物、焼物に適しています。
10	吉次	北海道 ロシア	5尾~8尾 /3Kg 8尾 /5Kg	冷凍課 三浦	脂乗りが良く 焼物に最高です。
10	サワラフィーレ	韓国 中国	10 Kg	冷凍課 加藤(親)	冠婚葬祭などのお膳に よく利用されています。 焼物、吸物、 揚げる(フライ、竜田揚げ)、 ソテー(照り焼、ムニエル)

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	7528	イカ、サンマ、煮ダコ、塩タラ、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 涉	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