

平成29年4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4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	イワシ	千葉 神奈川 石川	1尾 100～110g 4/5Kg入	大口課 芦名	脂乗りも増し、 刺身、焼物にどうぞ！
01	カツオ	千葉 静岡	1尾 2.0～7.0Kg	大口課 芦名	入荷不安定ながら 色、艶よし。 花見シーズン迎え、 需要増！！
01	ニシン	北海道	1尾 300～250g	大口課 加藤	オホーツク物、入荷順調。 脂乗りも良く 焼物として最適。

平成29年4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	蝦蛄 (シャコ)	愛知 他		特種課 伊藤(君)	寿司ネタが一般的ですが、 天ぷらもなかなかです。 麵つゆよりも塩のほうが合います！
03	ホタルイカ	富山		特種課 紅屋	産卵を控えたこの時期は 甘味があり、おいしいです。
03	白魚 (シラウオ)	北海道 青森		特種課 伊藤(君)	寿司よりも刺身のほうが 食べやすい。 卵とじは旨い！

平成29年4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	本マス	青 森 秋 田	1入 2.0 Up 1入 1.0 ~ 1.5 Kg	近海課 船 木	水揚げが少なく 高値になる予想。
04	本マス	青 森 秋 田	4.3Kg 5/6尾 7/8尾	近海課 船 木	水揚げが少なく 高値になる予想。
04	イーダコ	秋 田	4.0 ~ 4.3 Kg 特小 小	近海課 船 木	型が小さい程、単価が高い 卵が入り、今が旬。 酢もを取り、ボイルすると良い。
04	メバル	青 森 秋 田	3.3Kg 大 8~10入 中 13~16入 小 20~23入	近海課 船 木	春の魚、今が旬。 煮付け、焼物に最適。
05	鮮 マカジキ	千 葉 宮 城	約30 ~ 60 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	脂乗りも良く、 解体ショー等におすすめ。
05	養殖 本マグロ	メキシコ	30 ~ 50 Kg	太物課 佐々木	目方により 価格変動あり。
05	解凍 バチ柵	日 本 大 西 洋	2 Kg定貫	太物課 村 上	刺身、盛合せ等に最適。

平成29年4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	デンマーク	No. 1～	魚卵 櫻谷	今年度新物は搬入少なく 4月以降高値になる予想。 昨年度産は価格も据え置き にて手頃な値段となりそう。
07	助子・明太子	ロシア アメリカ	一本物～ 切子	魚卵 櫻谷	一本物から切子までアイテム 様々。最近では賞味期限の長い 商品もあり、ライフスタイルに 合った商材を探してみるのも良し。
07	数の子 松前漬	(アメリカ・ カナダ)産 数の子、 国内加工	400g 化粧箱入り	魚卵 櫻谷	本場北海道造りの松前漬。 数の子の歯ざわりも良く、 大変おいしく仕上がっています。

平成29年4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	細切りにしたイカに海藻を和え、 さっぱりとしたしそ風味に仕上げ ました。
09	こだわり 中華	インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	歯ごたえの良い、 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	ぬかさんま	北海道	30尾	加工課 伊藤(浩)	ほど良い塩味で ご飯がすすみます。
09	焼ほたて		45g	加工課 中村	そのまま食べて、 おつまみにどうぞ！ 新規取扱商品！！
09	焼あんこう		35g	加工課 中村	
09	焼あなご		40g	加工課 中村	

平成29年4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	冷 ボイルほたて	北海道 (噴火湾)	NET 800g 2L (16/20) L (21/25) M (26/30) S (31/35)	冷凍課 幸野	今後水揚げ、加工される新物 待ちとなっている。 今年は去年の半分以下の 水揚げ予想の為、原貝価格が 急騰、ボイル品の暴騰が予想 される。
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)	解凍売りがおすすめ! L-3在庫少なく、強含み。
10	ロシア 甘えび	ロシア	3L (1Kg×12) 2L (1Kg×12) LA (1Kg×12)	冷凍課 加藤(親)	浜値急騰、 良品少なく価格高騰。
10	サワラフィーレ	韓国産/ 中国加工	800/1000 10Kg 300/400 10Kg	冷凍課 加藤(親)	韓国産の良品。 脂があって美味しい。
10	赤魚ドレス	アイスランド	オレンジ 7Kg×3 700gU P 500/700g	冷凍課 菅野	脂乗り抜群!! 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、開干し物
	伊藤 浩成	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタすし、生珍味類
	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
	渡部 智也	7535	生珍味類、メさば、肉製品、冷凍さばフィーレ
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