

平成29年5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5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	1尾 1.5 ~ 3.0 Kg	大口課 芦名	脂乗りも良くなり、 刺身、タタキでどうぞ！ 入荷は昨年同様、不安定。
01	イカ	兵庫 石川	30入 40入 バラ	大口課 芦名	本来なら徐々に北上し 入荷があってもいいが、 昨年同様皆無！！ マイカが居ない！
01	マス	北海道	1尾 2.0 Kg ~ 1.5 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口課 加藤(晃)	定置網が増、 今の所、昨年の2倍と高値。

平成29年5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	蜆	青森 他	1 ~ 3 Kg	特種課 伊藤(君)	蜆は、何と言っても 「だし」でしょう！！ 夏になるにつれ、旨味が増すので スタミナ増強、二日酔に最適です。
03	鳥貝	中国 他		特種課 紅屋	一般的には寿司ネタが 一番おいしいと思います。 焼いても良いですが、バター などで味付けした方がおいしいです。
03	ホヤ	岩手 他	3 Kg	特種課 伊藤(君)	「香り」で好き嫌いが分れます。 塩辛やキムチ風味にしても おいしいです。

平成29年5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	タイ	青森 秋田	1入 1.5～2.0 Kg 3/4入 1尾 0.8～1.0 Kg	近海課 船木	大型はお刺身、 小型は塩焼きがおすすめ
04	タイ	青森 秋田	1尾 500 g 1尾 250～300 g 1尾 180～200 g	近海課 船木	入荷が多く、 安価が期待される
04	メバル	青森 秋田	3.3Kg 大 8～10尾 中 12～16尾 小 18～22尾	近海課 船木	入荷が多く、 安価が期待される 焼物、煮付がおすすめ
05	養殖 本マグロ	長崎	30 Kg	太物課 嶋崎 村上	解体ショー等に最適。
05	天然 インド鮪	ニュージーランド オーストラリア	30～50 Kg	太物課 佐々木	解体ショー等に最適。
05	解凍 バチ柵	台湾 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5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	たらこ 明太子	ロシア アメリカ	一本物～ 切り	魚卵 櫻谷	野外での行事や お弁当にぜひ！！ 簡便商材もあります。
07	筋子 (ベニ、マス) 正油漬	ロシア アメリカ	一本物	魚卵 櫻谷	味もさっぱりしていて 大変食べやすくなっています。 現在、価格は安定してます。
07	トラウト筋子	デンマーク	一本物	魚卵 櫻谷	色よし、味よし、で近年人気。 今年度商材は価格上昇してますが、 昨年度商材は在庫があり、 価格も安く提供できます。

平成29年5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	えびサラダ	マレーシア	1 Kg	加工課 保坂	軍艦巻きやサラダのトッピングとしてもご利用いただけます。
09	ほっきサラダ	カナダ	1 Kg	加工課 保坂	レタスや水菜など緑色をトッピングしていただきますと色合いが一層引き立ちます。
09	テリヤキ紋甲	マレーシア	800g	加工課 保坂	紋甲いか下足の柔らかくもコリコリとした食感が絶妙です。

平成29年5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	トラウトサーモン	ヨーロッパ チリ	0.9 ~ 1.8 Kg/1尾 2-4 LBS/1尾 10Kg ~ 25Kg	冷凍課 三浦	高値の養殖サーモンですが、 小型サイズで切身用にお勧めです。
10	うなぎ蒲焼	中国産	30尾 10Kg 40尾 10Kg	冷凍課 加藤(親)	大型サイズは安値、 レンジで温めても美味しいです。
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)	解凍売りおすすめ、 L-3が少ないので、 L-1、L-2をお奨めします。
10	赤魚粕漬 みりん漬	アイスランド	約 300g 4入 × 5合	冷凍課 菅野	脂乗りの良いオレンジ赤魚使用。 大型サイズなので食べごたえあり。

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、蜆貝、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

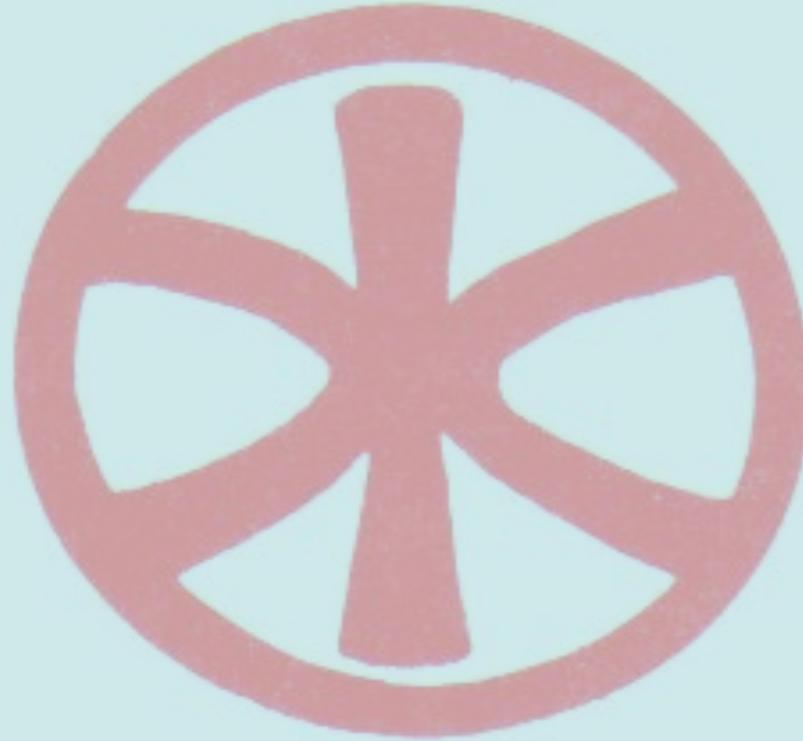
塩冷部 担当者名

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
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、めさば、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