

平成29年6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6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 2.5 ~ 2.0 Kg 1.5Kg	大口課 芦 名	脂乗り増し、 今が旬、 タタキ、刺身、カルパッチョ etc
01	マイカ	秋 田 山 形	20入 25入 30入 40入	大口課 芦 名	今年もイカ不足！！ 本有ならば前浜に北上してくる はずのイカが居ない。 大型サイズ少ない。 刺身、焼物！

平成29年6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	海胆 (うに)	北海道 青森 他		特種課 紅屋	産卵期が海域によって異なり ますが、日本海側のウニは 今が旬で、身も大きく甘みが あります。
03	鮎 (あゆ)	岐阜 他		特種課 紅屋	天然も美味しいですが、 養殖も身が締まっていて 美味しいです。 酢みそとの相性が良いので 試してみてください。
03	縞鯨 (しまあじ)	愛媛 他		特種課 野坂	大半が養殖で市場に流通して います。脂が非常に強い のですが、コレステロールが 中性脂肪を減らしてくれる。 DHAがたくさん含まれています。

平成29年6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 2～4Kg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 4Kg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尾 2Kg台 3Kg台 4Kg台	近海課 船木	水揚が多く 価格の安目 お刺身やタイ飯など にどうぞ！！
04	タイ	青森 秋田	1尾 1Kg～800g 700～500g	近海課 船木	姿造りや焼物に最適
04	タイ	青森 秋田	4Kg 9～13尾 16～20尾 21～25尾	近海課 船木	焼物に最適
05	本マグロ （天然）	福岡 ～ 青森	20～50Kg	太物課 嶋崎 村上	日本海産の 鮮度抜群の 本鮪です。
05	本マグロ （養殖）	メキシコ	20～30Kg	太物課 佐々木	解体販売に 最適です！
05	尾長鮪 フィーレ	宮城	6～9Kg	太物課 村上	色目が鮮やか サラダ等との 相性も抜群です。

平成29年6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	トラウト筋子	デンマーク	No. 1～	魚卵 櫻谷	昨年度産の安価商材が あります。盆まで価格維持する でしょう。今年度は高くなります。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	一本物～ 切子	魚卵 櫻谷	お弁当等に必需品。 アイデア料理で一工夫。
07	紅子	アメリカ (アラスカ)	一本物 新物は航空便	魚卵 櫻谷	アラスカ直送、ノンフローズンで 鮮度バツグンの筋子が届きます。 うま味、風味が違います。 ぜひ一度ご賞味を！

平成29年6月		<u>主要品目入荷予想</u>			
		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	海鮮 いかマリーネ	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	野菜や魚介類などの、 旬の素材をトッピングして いただきますと、より一層 美味しくお楽しみいただけます。
09	梅 くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	こりこりしたクラゲを カツオ風味の梅肉で 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、菜の花を和えた彩り の良い商品です。

平成29年6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	チリ デンマーク ノルウェー	LBS 2/4 0.9~1.8Kg 4/6 1.8~2.7Kg 6/9 2.7~3.6Kg	冷凍課 三浦	養殖のトラウトサーモンです。 切身、漬魚など幅広い 用途があります。
10	ずわいがに	ロシア	5Kg 3L (15~17肩) 2L (18~20肩) L (21~24肩)	冷凍課 幸野	価格はかなり上がって しましたが、良い品質の 商品を取り扱っております。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	2Kg×6 L-1 (10/20) L-2 (20/30)	冷凍課 加藤(親)	L-3の在庫が非常に少なく 高値。L-1、L-2の解凍売り をお奨めします。
10	中国産 うなぎ長蒲	中国	25尾 (10Kg) 30尾 (10Kg) 40尾 (10Kg)	冷凍課 加藤(親)	太物サイズ、安価でお奨めです。

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
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