

平成29年7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7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 3Kg Up 1尾 2.5 ~ 2.0 Kg	大口課 芦名	脂乗り、色艶 今が最高 刺身、タタキで
01	イワシ	千葉 宮城 北海道	1尾 150g 1尾 120g	大口課 松淵	脂がのりのりの 金太郎イワシ。 刺身、焼物。
01	イカ	秋田 青森 北海道	20入 25入 30入 40入	大口課 芦名	刺身、焼物に 今が最盛期。

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	鯧 (はも)	四 国 他		特種課 紅 屋	ほとんどが骨切されています。 天ぷらが私のオススメですが、 鍋もおいしいみたい。
03	岩牡蠣 (イワガキ)	秋 田		特種課 菅 原	終わりころですが、県内産を 最後まで楽しんでください。
03	鰻 (うなぎ)	国 産 他		特種課 伊藤(君)	蒲焼でしょう！！ 夏は食べなければ始まりません。 私はひつまぶしが好き。

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 2～4 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	クロモ	秋 田	3.0 Kg	近海課 船 木	青めで、酢の物に良し。 そのまま味噌汁に入れても良し。
04	ア ジ	秋 田	16-20尾 4.3Kg 22-26尾 4.3Kg 30-35尾 4.3Kg	近海課 船 木	大型は、刺身、塩焼きに 小型は唐揚げに最適。
04	スズキ	秋 田	1尾 3.0Kg 4.2Kg 1尾 1.0～1.5Kg	近海課 船 木	お刺身、切身に最適。
05	本マグロ （天然）	鳥取 ～ 北海道	20～80 Kg	太物課 嶋 崎 佐々木 村上	解体販売向けに最適。
05	鮮マカジキ	宮 城 千 葉	30～60 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	7月以降 まとまった漁が 見込まれます。
05	鮮カツオ タタキ	宮 城	約 3～4 Kg	太物課 村 上	サイズは大小ありますが、 価格も安くお奨めです。

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	チルド品空輸便！ この時期ならではの筋子を ぜひご賞味ください。
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1～	魚卵 櫻谷	色、味ともに抜群です。 甘めの仕上がりでご飯の おかずにもってこいです。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	一本物～ 切子	魚卵 櫻谷	暑くなってきたら 唐辛子でさらに代謝UP。 発汗作用で夏を乗り切ろう！

平成29年6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	うまい貝	トルコ ブルガリア	800 g	加工課 保坂	一口サイズのトップシェルを 醤油ベースのオリジナル調味液 でじっくり漬込み、甘辛いタレを 和えて仕上げました。
09	にしんマリネ	ノルウェー アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	脂の乗ったニシンを、玉ねぎ、 ピーマン等の香味野菜と一緒に 甘酸液で漬込み、ディールという 爽やかな芳香を持つハーブで さっぱりと仕上げました。

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	ベビー帆立	青森 (陸奥湾)	1Kg×10 L(80/100) M(100/50) S(150/200)	冷凍課 幸野	類街道の減産や海外輸出の増加などで浜値が高騰。当面はスポットでの案内。
10	ボイル ずわいがに セクション	ロシア (船凍品)	4L 300-350g/肩 3L 250-300g/肩 2L 200-250g/肩 L 150-200g/肩	冷凍課 幸野	大幅な減枠により高値継続。2Lサイズ中心、Lサイズ(150-200g/肩)は少ない。
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)	大型サイズ中心のアソートです。解凍売りおすすめです。
10	国産 うなぎ長蒲	鹿児島 宮崎 他	60尾(10Kg) 70尾(10Kg)	冷凍課 加藤(親)	昨年に比べ九州産地安値。土用の丑は7月25日。

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
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