

平成29年8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8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	生サンマ	北海道	4.0Kg 20入 23入 25入 27入	大口課 松 淵	棒受料が始まり お盆過ぎより本格化! 刺身、焼物が一番!!
01	マイカ	北海道 青 森	20入 25入 30入	大口課 芦 名	お刺身 イカ焼き バーベキュー
01	キンキン	北海道	3Kg 8入 7入	大口課 加藤(晃)	お盆用の焼物として!
01	冷凍 キンキン	ロシア	3Kg 5入	大口課 加藤(晃)	お盆用の焼物として!

平成29年8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	平政 （養殖）	大 分	1入 4Kg ~ 5Kg	特種課 野 坂	ブリよりもあっさりしているので 刺身や寿司がおすすめ。 ブリとは違い夏に旬を迎える魚。
03	カンパチ （養殖）	鹿児島	1入 3Kg ~ 4Kg	特種課 野 坂	天然は、上質な脂で、しかも 少な目なのでとても美味しい。 一方、養殖は脂が多いので 寿司かシャブシャブ、 意外と塩焼きがお薦め。
03	鮎 （養殖）	和歌山		特種課 紅 屋	8月頃に子持ちアユに なるので楽しめる。 塩焼きが定番ですが、 それに加え、酢味噌で食べる のも美味しい。

平成29年8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	入荷が少なく 高値が予想される。
04	アジ	秋田 山形	16～20尾 4.2Kg 21～26尾 4.2Kg 25～30尾 4.2Kg	近海課 船木	入荷が少なく 高値が予想される。
04	ブリ ワラサ	秋田	2～3尾 10Kg UP 2尾 5Kg 位	近海課 船木	価格が安く、お買い得。 切身がお奨め。
05	鮮 バチ正肉	インドネシア	6～10 Kg	太物課 嶋崎 佐々木 村上	お盆商戦前は 高値傾向にあり。
05	鮮マカジキ フィーレ	宮城	約 5～6 Kg	太物課 村上	8月下旬から 色目も濃くなり 脂も絡んできます。
05	冷凍 養殖本マグロ 天身	地中海	約 5～6 Kg	太物課 佐々木	盛合せに最適。

平成29年8月

塩魚・魚卵課

主 要 品 目 入 荷 予 想

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	沖流し漁法廃止により良品の 紅鮭が少量になっています。 2017年度沖獲りは 高値ですがご贈答用に いかがでしょうか？
07	紅サケ （中辛）	カナダ	17.5 Kg 6入 7入 8入	塩魚 相 原 石郷岡	現在2017年度カナダ産紅鮭 の入荷は未定です。 2016年度産ですが貴重な カナダ紅を少量ながら確保 しております。
07	紅鮭フィーレ （中辛）	ロシア	8 Kg 7～9枚 10～12枚	塩魚 相 原 石郷岡	ロシア定置網漁で獲れた 脂の乗った紅鮭で塩水加工 しました。 昨年より若干高値になります。
07	銀鮭フィーレ （甘口）	チリ （養殖）	8 Kg 7～8枚	塩魚 相 原 石郷岡	価格、在庫も安定しています。 脂の乗りは抜群です。
07	紅 子	アメリカ （アラスカ）	No. 1～	魚卵 櫻 谷	今年度産（天然）紅鮭筋子 船便入荷です。 ぜひご賞味を！
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1～	魚卵 櫻 谷	養殖物ですが色よし。 味も天然物より甘めの 仕上りで、お盆にも人気有り！
07	明太子	アメリカ ロシア	一本物～	魚卵 櫻 谷	体の中からも燃焼して、 暑い夏を乗り切りましょう！

平成29年8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	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ままかりに魚卵、人参、菜の花を和えた彩り良い商品です。
09	サーモンマリネ	チリ	800 g	加工課 保坂	お刺身用「サーモントラウト」をマリネにしました。大振りの切身はボリューム満点です。
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ました。

平成29年8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	つぼ抜きいか	中国	7.5Kg 30尾 40尾 50尾	冷凍課 菅野	夏のバーベキュー向け商材 にどうぞ!
10	ボイル ずわいがに セクション	ロシア産	5Kg 4L 16肩中心 3L 17肩中心 2L 20肩中心 L 25肩中心	冷凍課 幸野	身入り、味ともに良好。
10	貝柱	北海道 (オホーツク産)	1Kg×10 S (31/35) 2S (36/40) 3S (41/50) 4S (51/60) 5S (61/80)	冷凍課 幸野	昨年に比べ価格が 下がっております。
10	ボイル 帆立	北海道 青森	NET 800g×10入 2L(16/20) L(21/25) M(26/30)	冷凍課 幸野	夏のバーベキュー向け商材 にどうぞ!

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