

平成29年9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9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 岩手 宮城	4.0Kg 23入 25入 27入 30入	大口課  松 淵	今年は魚体が小さく、2割高値！  今が旬！ 脂も乗り、刺身、焼物で！
01	メスサケ	北海道 三 陸	1尾 4.0 ~ 3.0Kg	大口課  加藤(晃)	卵のつぶも大きくなり 筋子重視の販売。
01	オスサケ	北海道 三 陸	1尾 5.0 ~ 3.0Kg	大口課  加藤(晃)	焼物、フライ、ちゃんちゃ焼き。 サケ白子も美味。
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9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	浅蜆 (アサリ)	北海道 他	5Kg	特種課 伊藤(君)	だしが効くので、何の料理でも その風味と味わいが楽しめます。 しかし、加熱しすぎると身がちぢん でしまうので注意してください。
03	ムール貝	宮城 他	3Kg	特種課 野坂	小さいものがメインで出回って いるので、みそ汁が意外と 美味しいです。 大きいものは浜焼きみたい にすると良いでしょう!
03	ツブ貝	北海道 他	5Kg	特種課 伊藤(君)	お寿司が一番のお勧め、 ツブ本来を楽しめる料理。 磯の香りは最後まで残り、 コリコリと酢めしの食感が たまりません。

平成29年9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	水カレイ	青森 秋田 山形	大 3.3～4.2Kg 中 3.3～4.2Kg 小 3.3～4.2Kg	近海課 船木	9月より底引き漁が解禁になり、カレイ類の水揚げが多くなると見込まれる。煮付け、焼物、唐揚げなど食べ方はいろいろあります。
04	マガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3～4.2Kg 中 3.3～4.2Kg 小 3.3～4.2Kg	近海課 船木	
04	ヤナギカレイ	青森 秋田 山形	大 3.3～4.2Kg 中 3.3～4.2Kg 小 3.3～4.2Kg	近海課 船木	
05	鮮本鮪	青森 秋田	約20Kg～	太物課 嶋崎 佐々木 村上	
05	養殖本鮪	メキシコ	約40Kg～	太物課 佐々木	解体ショー等に最適。
05	鮮マカジキフィール	宮城	約5～8Kg	太物課 佐々木 村上	脂の質も良くなり。価格も安定してきます。

平成29年9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	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 ~ 切り	魚卵  櫻谷	今年度産、天然アラスカ紅鮭筋子 (船便)が到着です。 お好みの一品を見つけて下さい。
07	明太子	アメリカ ロシア	一本物 切り	魚卵  櫻谷	今年も残暑厳しくなっています。 食から一汗。 ピリツと刺激的な明太子を！
07	トラウト筋子	デンマーク	一本物	魚卵  櫻谷	養殖の魚で、品質が均一。 味も甘めの仕上がりで、 若者に人気です。

平成29年9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	塩くらげ	タイ	70 g	加工課 保坂	歯ごたえの良いクラゲを刻み、 塩水漬けにした商品。
09	糠にしん	アメリカ	20 尾	加工課 伊藤(浩)	ほど良い塩味で、 この暑い時期にこそ ご飯がすすみます。

平成29年9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	デンマーク チリ	0.9/1.8Kg 10Kg 2/4ポンド 25Kg	冷凍課 三浦	切身商材として 手頃なサイズです。
10	かき (加熱用)	広島	NET 850g 1Kg×10 入 2L(26/35) L(36/45) M(46/55)	冷凍課 幸野	順調な水揚げで5月末に終了。 ほたて類や鍋用冷凍魚が高値 なので、ぜひ鍋具材に!
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)	入荷量は多く、 L-1、L-2が中心で アソートです。



## 担当者名 &amp; 電話番号 &amp; 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