

平成29年10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10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   | ハタハタ | 北海道<br>秋田<br>山形<br>石川 | 5.5 Kg<br>~ 4.0 Kg<br>~ 3.0 Kg | 大口課<br>芦名    | 鍋物、焼物、煮付 にどうぞ |
| 01   | タラ   | 北海道<br>三陸             | 1尾<br>10.0 ~ 3.0Kg             | 大口課<br>加藤(晃) | 鍋物 として        |
| 01   | マガレ  | 北海道                   | 1枚<br>300 ~ 250g<br>200 ~ 150g | 大口課<br>加藤(晃) | 焼物、煮付 にどうぞ    |
| 01   | 母カレイ | 北海道                   | 3 Kg入<br>4 ~ 6入<br>7 ~ 9入      | 大口課<br>加藤(晃) | 煮付に最高         |

平成29年10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<br>菅原    | 生産地を限定した<br>身質の良いブリ。<br>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<br>菅原    | 血合いの変色が極めて遅く、<br>刺身商材として最高。   |
| 03   | 鰻<br>(ウナギ) | 台湾<br>産<br>他 |              | 特種課<br>伊藤(君) | 土用の丑の日は、多く食べます。<br>殆ど養殖です。しかし、天然の旬は<br>10月~12月頃。寒さのために<br>脂肪をつけます。身もふっくらして<br>美味しいです。なかなか食べないと<br>思います、<br>食べれば違いが分かるはず！！ |
| 03   | 鱧<br>(ハモ)  | 四国<br>他      |              | 特種課<br>紅屋    | 夏も旬ですが、10月も旬です。<br>産卵後がやせてもまた太りだすのが<br>10月~11月。<br>夏よりも美味しいとか！！   |
| 03   | 白魚         | 八郎潟          | 1 Kg         | 特種課<br>伊藤(君) | 10月より解禁の八郎潟産。<br>秋田をこよなく愛する人たち！！<br>食べるべし！！   |

平成29年10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<br>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<br>鈴木        | 数量的にも価格的にも安定。          |
| 04   | バラ<br>ヤリイカ    | 青森<br>秋田<br>山形 | 3.3～3.5 Kg                                   | 近海課<br>船木        | 身が柔らかく<br>お刺身、塩焼きがおすすめ |
| 04   | 水カレイ          | 青森<br>秋田<br>山形 | 大 3.3～4.3 Kg<br>中 3.3～4.3 Kg<br>小 3.3～4.3 Kg | 近海課<br>船木        | 大型は塩焼きに<br>小型は唐揚げがおすすめ |
| 04   | ヤナギカレイ        | 青森<br>秋田<br>山形 | 大 3.3～4.3 Kg<br>中 3.3～4.3 Kg<br>小 3.3～4.3 Kg | 近海課<br>船木        | 大型は塩焼きに<br>小型は唐揚げがおすすめ |
| 05   | 鮮<br>マカジキフィーレ | 宮城             | 約 4～8 Kg                                     | 太物課<br>嶋崎<br>村上  | 脂乗りが良くなってきます。          |
| 05   | 養殖<br>本鮪      | メキシコ           | 約 15～60 Kg                                   | 太物課<br>嶋崎<br>佐々木 | 色のりも良く<br>解体ショーに最適。    |
| 05   | 鮮<br>マカジキフィーレ | 宮城             | 約 30～60 Kg                                   | 太物課<br>佐々木       | 脂乗りが良く<br>解体ショーに最適。    |

平成29年10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<br>(中辛)    | ロシア            | 17.5 Kg 6入<br>7入<br>8入<br>9入<br>10入 | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 沖流し漁法廃止により良品の<br>紅鮭が少量になっています。<br>2017年度沖獲りは<br>高値ですがご贈答用に<br>いかがでしょうか？ |
| 07   | 紅サケ<br>(中辛)    | カナダ            | 17.5 Kg 6入<br>7入<br>8入              | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 現在2017年度カナダ産紅鮭<br>の入荷は未定です。<br>2016年度産ですが貴重な<br>カナダ紅を少量ながら確保<br>しております。 |
| 07   | 紅鮭フィーレ<br>(中辛) | ロシア            | 8 Kg 7~9枚<br><br>10~12枚             | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | ロシア定置網漁で獲れた<br>脂の乗った紅鮭で塩水加工<br>しました。<br>昨年より若干高値になります。                  |
| 07   | 銀鮭フィーレ<br>(甘口) | チリ<br>(養殖)     | 8 Kg 7~8枚                           | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 価格、在庫も安定しています。<br>脂の乗りは抜群です。  |
| 07   | 紅子             | アメリカ<br>(アラスカ) | No. 1 ~ 切子                          | 魚卵<br><br>櫻谷        | 秋の行楽に<br>お弁当と一品として<br>いかがでしょうか。   |
| 07   | 明太子            | ロシア<br>アメリカ    | No. 1 ~ 切子                          | 魚卵<br><br>櫻谷        | アレンジメニューが多様です。<br>オリジナルの一品を！  |
| 07   | トラウト筋子         | デンマーク          | No. 1 ~                             | 魚卵<br><br>櫻谷        | 新米と一緒に！<br>紅子より甘めの造り！   |

平成29年10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   | イカの切落とし<br>ステーキ<br>（マイルドキムチ） | チリ      | 200 g | 加工課<br>保坂 | イカの小切れを調味料と和えました。<br>お好みの野菜と一緒に炒めたり、<br>片栗粉をまぶして揚げても<br>おいしく召し上がれます。 |
| 09   | イカの切落とし<br>ステーキ<br>（タンドリー）   | チリ      | 200 g | 加工課<br>保坂 |  |
| 09   | イカの切落とし<br>ステーキ<br>（バジル）     | チリ      | 200 g | 加工課<br>保坂 |  |
| 09   | イカの切落とし<br>ステーキ<br>（レモン）     | チリ      | 200 g | 加工課<br>保坂 |  |

平成29年10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<br>ノルウエー<br>デンマーク<br>アイスランド | 0.9 - 1.8Kg<br>2-4LBS<br>1.8 - 2.7Kg<br>2.7 - 3.6Kg          | 冷凍課<br><br>三浦    | 切身加工、<br>スモークへの加工など<br>用途は色々です。                     |
| 10   | かき<br>(加熱用)   | 広島                             | NET 850g 1Kg×10<br>入<br>2L(26/35粒)<br>L(36/45粒)<br>M(46/55粒) | 冷凍課<br><br>幸野    | 帆立類や鍋用冷凍魚の<br>高値を受けて動きが良い。                          |
| 10   | アルゼンチン<br>赤えび | アルゼンチン                         | L-1 (2Kg × 6)<br>L-2 (2Kg × 6)<br>L-3 (2Kg × 6)              | 冷凍課<br><br>加藤(親) | L1、L2中心のアソートです。<br>入荷量が多くなり<br>価格は弱含み。<br>鍋物にお薦めです。 |



## 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<br>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<br>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           |
| 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