

平成29年11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11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	秋田 山形 北海道	3.0 ~ 3.2 Kg 3.3 Kg ~ 3.0 ~ 5.5 Kg	大口課 芦名	焼物、煮付、鍋物 にどうぞ
01	タラ	秋田 青森 北海道	オス 10.0 ~ 5.0 Kg メス 10.0 ~ 5.0 Kg	大口課 加藤(晃)	鍋物 として
01	マ白子	秋田 青森 北海道	3.0 Kg/5.0 Kg	大口課 松淵	鍋物、天ぷら など
01	マダラ子	秋田 青森 北海道	3.0 Kg/5.0 Kg	大口課 松淵	煮物、鍋物など

平成29年11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	マガキ 真牡蠣	広島	100 g ~ 200 g	特種課 野坂	今年も小粒です。 宮城県産との違いは カキ本来のうまみが強 いところではす。
03	真鯖 (養殖)	四国	1.0 Kg ~ 1.5 Kg	特種課 菅原	たっぷり脂が乗る この時期、さっぱりとした ほんのりした脂がおいしいです。 養殖は特に刺身がうまい！！
03	アワビ 鮑	韓国 他	100 g	特種課 菅原	冬に向けて 身が厚くなってきます。 肉厚のアワビは 焼くのがおすすめ！

平成29年11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	ヤリイカ	北海道 青森 秋田	3.3～3.5 Kg 大 中 小	近海課 船木	大型はお刺身に、 小型は焼物、煮付に
04	タラ	青森 秋田	1入 3～8 Kg 2/3入 10～7 Kg 4/5入 10～7 Kg	近海課 船木	鍋商材として最適
04	切 アンコウ	青森 秋田	5 Kg 4入～8入	近海課 船木	顎、歯、内臓は 取り除いてあり 鍋物に最適。
05	鮮 本鮪	青森 北海道	約 15～60 Kg	太物課 嶋崎 村上	解体販売に最適
05	鮮 尾長鮪 フィレ	宮城	約 6～9 Kg	太物課 村上	量販店の 特売等にお薦め
05	養殖 本鮪	メキシコ	約 50 Kg～	太物課 佐々木	脂乗りも良く 解体販売等に最適。

平成29年11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	トラウト筋子	デンマーク	No. 1 ~	魚卵 櫻谷	筋子の中でも甘口の作り となっております。 お子様も大変食べやすい 筋子です。
07	紅子	アメリカ (アラスカ)	No. 1 ~	魚卵 櫻谷	昔ながらの筋子！ おにぎりの具材として 秋田ではおなじみです。
07	明太子	ロシア アメリカ	切子	魚卵 櫻谷	食べやすくカットされた商材もあり、 ボイル等の加工品も多種多様、 ぜひ、売場でお好みの一品を！

平成29年11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	金華さば 魚醤干し	宮城	130 g	加工課 保坂	金華沖で漁獲された金華さばを 塩と魚醤で味付けした後、 ソフト感のある干物に仕上げました。
09	金華銀鮭 西京漬	宮城	120 g	加工課 保坂	金華沖で養殖、漁獲された銀鮭を 西京味噌に72時間漬け込み レンジ調理用袋に充填しております。
09	金華さば 長寿味噌漬	宮城	120 g	加工課 保坂	金華沖で漁獲された金華さばを 長寿味噌に48時間漬け込み レンジ調理用袋に充填しております。

平成29年11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	銀サケ	チリ	25 Kg 2/4 4/6 6/9	冷凍課 三 浦	今後順調に搬入されて 来るでしょう。 切身商材です。
10	銀タラ	アメリカ	22.68 Kg 2/3 3/4 4/5	冷凍課 三 浦	切身、魚漬加工に 最適商材です。
10	ほたて貝柱	北海道 (オホーツク産)	2S (36/40) 3S (41/50) 4S (51/60)	冷凍課 幸 野	今後年末需要期に向けてどうぞ！

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	順番	電話番号 018-869	主な取扱品目
01 大口課	芦名 正人	1	7524	アジ、サバ、イワシ、サンマ、カツオ、ワラサ
	加藤 晃	2	7516	キンキン、カレイ類、タラ類、ズワイガニ
	松濑 正平	3	7528	イカ、サンマ、煮ダコ、塩タラ、加工品
03 特種課	池田 雅彦	1	7507	-
	菅原 広樹	2	7508	ハマチ、アワビ
	紅屋 裕生	3	7529	ウニ、各種フィーレ
	伊藤 君勝	4	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	5	7503	ワカメ、コンブ、モズク、海藻類、カンパチ、タイ、淡水魚、カキ
04 近海課	鈴木 充朋	1	7585	タイ、サーモン、キンメダイ、アユ、生筋子
	船木 涉	2	7572	ナンバンえび、ヒラメ、ヤリイカ、タイ、ウミツブ
	最上 秀作	3	7562	ヤリイカ、タイ、タラ、カワハギ
	仲谷 錠	4	7558	ハタハタ、アカウニ、タイ、アジ、タコ
05 太物課	佐々木 淳	1	7568	鮮メバチ、キハダ、輸入品冷凍マグロ全般
	嶋崎 学	2	7530	冷凍マグロ全般、鮮マグロ(塩釜)
	村上 拓見	3	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
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