

平成30年1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30年1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	ギバサ	三 陸	5.0 Kg	大口課 松 淵	美容と健康に、いま大人気！ 酢の物、お吸い物に！
01	ネカブ	三 陸	3.0 Kg 500g P	大口課 松 淵	美容と健康に！ 酢の物、お吸い物に！
01	マ白子	北海道 山 形 アラスカ	1Kg P入	大口課 松 淵	タラ鍋物、お刺身、 天ぷらにお薦め。
01	マダラ子	北海道 三陸 アラスカ	5 Kg / 3 Kg 3.0 Kg	大口課 松 淵	タラ鍋物、 醤油漬、和え物にどうぞ。

平成30年1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。
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	(ナマコ) 海鼠	青 森 他	1~3 Kg	特種課 野 坂	コリコリの食感がイイですね。 大根おろしが合いますよ！
03	(クルマエビ) 車海老			特種課 菅 原	天ぷら、お刺身という定番で 食べるのも良いですが、 個人的には鍋が好き！ ダシが出るし、プリッと感が たまりません。
03	ナミガイ (白ミル)	愛 知 他	5 Kg	特種課 紅 屋	お刺身や寿司が一般的ですが、 焼いても美味しいですよ！

平成30年1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	青 森 秋 田	大 10～15尾 中 20～28尾 バラ	近海課 船 木	お刺身が最適。
04	オス タ ラ	青 森 秋 田	1尾 8～9 Kg 10 KgUP	近海課 船 木	白子が成熟し、 お鍋が最適！
04	メス タ ラ	青 森 秋 田	1尾 8～9 Kg 10 KgUP	近海課 船 木	マダラ子が成熟し、 お鍋が最適！
05	鮮 養殖 本鮪	メキシコ	60 Kg前後	太物課 佐々木	鮮度、脂乗り ともに良質。
05	解凍 バチ柵	日 本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村 上	お刺身盛り合わせ などに最適。
05	鮮 マカジキ	千 葉	40 Kg～	太物課 嶋 崎	脂乗りも良く 鮮度も良質。

平成30年1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)	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	ヨーロッパ	No. 1	魚卵  櫻谷	今年度は生産減。 昨年度産商材を まだ安く提供できます。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切子	魚卵  櫻谷	安価商材のバラ子を使 用した様々なレシピ があります。
07	紅子	アメリカ	No. 1	魚卵  櫻谷	年末でかなり消化が進み、 春先に向け価格が 上がるかも？

平成30年1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	味いか 中華味	ペルー 中国	1 Kg	加工課 保坂	肉厚のイカを ゴマの風味を効かせた 中華味に仕上げました。
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	脂ののったニシンを 玉ねぎ、ピーマン等の 香味野菜と一緒に 甘酢液に漬け込みました。
09	ほたて 松前	国産 アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	国産の帆立貝ひもに、 魚卵、昆布、人参、スルメを 和えて漬け込みました。

平成30年1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	4/6 LBS 25 Kg 6/9 LBS 23~25 Kg	冷凍課 三浦	切身商材として最適です。
10	切ワタリガニ	中国 バーレーン	L(16/20肩) M(21/25肩) S(26/30肩)	冷凍課 幸野	蟹類最高の出汁は絶品です。 パスタ、鍋、汁物、タイ料理等。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	12Kg L-2(20/30) L-3(30/40)	冷凍課 加藤(親)	L2安くなりました。 解凍売りお勧めです。
10	サワラF	韓国	10 Kg 800/1000	冷凍課 加藤(親)	脂乗りの良い 韓国産原料です。



## 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	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	順番	電話番号 018-869	主な取扱品目
07 塩魚・魚卵課	富田 光明	1	7509	—
	櫻谷 綾	2	7526	筋子、たら子、明太子、魚卵全般
	相原 賢成	3	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	4	7587	塩ベニ(木箱)、紅フィーレ、汐ホッケ、トラウト、身欠ニシン
09 加工課	保坂 正広	1	7582	生珍味類、開ホッケ、しらす干し、開干し物
	伊藤 浩成	2	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタずし、生珍味類
	中村 誠人	3	7546	練製品、麺類、餃子、パン・菓子類
	河辺 健太郎	4	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
	工藤 均	5	7556	練製品、煮豆類、肉製品、麺類、惣菜類、冷食類
10 冷凍課	三浦 剛太郎	1	7544	サーモン、カニ類、ギンタラ、吉次
	加藤 親志	2	7543	エビ類、ウナギ
	幸野 賢	3	7548	帆立、カニ類、冷食品
	菅野 一矢	4	7542	赤魚、ギンタラ、各種フィーレ、凍魚全般
	中田 竣介	5	7541	—
販売企画部	平野 仁規	1	7573	量販店対応専門チーム
	平野 貴弘	2	7574	
	若松 美幸	3	7573	
	小塚 善明	4	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