

平成30年2月

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2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	ネカブ	三 陸	3.0 Kg 500g P	大口課 松 淵	美容と健康に！ アツアツご飯、お味噌汁で！
01	ギバサ	石 川 宮 城	5.0 Kg	大口課 松 淵	美容と健康に！ アツアツご飯、お味噌汁で！ 昨年より、2, 3割高め
01	本マス	北海道	1尾 2.0 Kg ~ 1.5 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口課 松 淵	脂も乗り、 焼き物、フライで！

平成30年2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	(ハマグリ) 蛤	千 葉 他	5 Kg	特種課 伊藤(君)	お吸い物が一般的ですが、 焼いても美味しい貝です。 意外とジューシーですよ。
03	バカ貝 (青 柳)	本州各地	5 Kg	特種課 紅 屋	だしが効くので、 炊き込みご飯や みそ汁がおすすめです。
03	(タイラガイ) 平 貝	本州各地	5 Kg	特種課 紅 屋	刺身は珍しいですが、 かなりの美味みたいです。 お薦めは天ぷらです。 塩で食べると最高！！

平成30年2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	3.3Kg 大 10～15 尾 中 20～23 尾 小 28～30 尾	近海課 船 木	お刺身が最適。
04	平目	青 森	1入 2.5～1.5 Kg 4入 3.5 Kg 5/6入 3.5 Kg	近海課 船 木	寒平目で脂が乗っています
04	本マス	北海道 青 森	1入 2.5～2.0 Kg 3入 3.8～3.5 Kg 5/6入 4.3 Kg	近海課 船 木	塩焼き、ムニエルがおすすめ
05	鮮 尾長鮪	宮 城	半身フィーレ 約 5～10 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	安い単価が魅力。
05	鮮 本 鮪	メキシコ	60 Kg～	太物課 佐々木	入荷が安定しており、 解体ショー等にお勧め。
05	チルド バチ柵	台 湾 大 西 洋	200g × 10入	太物課 村 上	入荷が安定しており、 解体ショー等にお勧め。

平成30年2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	味付マス子 イクラ	アメリカ ロシア	No. 1	魚卵 櫻 谷	国産イクラ高騰につき、 代用品として！ 原料は海外ですが、 味付けは日本で加工されています。
07	紅 子	アメリカ	No. 1	魚卵 櫻 谷	良品一本物が、 まだ残っております。 4月、5月頃には、 品薄感が出始めます。
07	助 子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ～ 切子	魚卵 櫻 谷	贈答用向けの一本物から 過程で食べやすい切子まで ラインナップは豊富です。

平成30年2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	梅酢 しめさば L	国産	80g ~ 109g	加工課 保坂	大葉と共に棒寿司に適用
09	炙り しめさば 2L	国産	110g ~ 139g	加工課 保坂	スーパー及び業務用の棒寿司に適用
09	昆布 しめさば L	国産	90g ~ 119g	加工課 保坂	スーパー及び業務用の棒寿司に適用
09	ふぐ 一夜干	国産 他	4枚	加工課 伊藤(浩)	2月のふぐの日に どうですか?

平成30年2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	2/4 LBS 20~25 Kg 4/6 LBS 20~25 Kg 6/9 LBS 20~25 Kg	冷凍課 三浦	チリ産養殖銀サケです。 切身商材としてサイズによって 使い分けできます。
10	パンガシウス フィレ (骨取り)	ベトナム	10 Kg 170~220 g 220 gUP	冷凍課 幸野	クセの無い白身魚で 揚げ物や洋風フライパン料理 など、様々な用途で 使われています。
10	赤魚ドレス	アイスランド	700 gUP 500/700 300/500	冷凍課 菅野	脂乗りが良く 煮付け、焼き物に最適。

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	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、ハタハタすし、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 峻介	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