

平成30年3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3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	カツオ	千葉 静岡	1尾 8.0 Kg ~ 6.0Kg	大口課  芦 名	脂乗りはまだ、 色、艶は良い！
01	本マス	北海道 青 森	1尾 2.0 Kg UP 1.5 Kg ~ 1.2 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口課  加藤(晃)	焼き物、フライに！
01	ホタルイカ	兵庫 石 川	生 8.0 Kg  ボイル 2.0 Kg	大口課  松 淵	生食！ 塩辛！ しゃぶしゃぶ！  ボイルは酢味噌で、珍味！

平成30年3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	ホンビノス貝	千葉 他	5 Kg	特種課 伊藤(君)	大きい物は歯ごたえがあるので バター焼きがお薦めです。 小さい物はみそ汁がイイです。
03	(マテガイ) 馬刀貝	千葉 他	2 Kg	特種課 紅屋	クセがないので焼いても 煮ても生でも美味しいです。
03	(ホツキガイ) 北寄貝	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	寿司でしょう! 何とも言えない歯ごたえが たまりません。 炊き込みご飯もオススメですよ!

平成30年3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	3.3 Kg 大 11～14尾 中 20～23尾 小 33～36尾	近海課 船木	大型はお刺身に 小型は卵が入り、 焼物やポイルがお薦め。
04	本マス	北海道 青森 秋田	1入 2.0 Up 3入 3.0～3.5 Kg 5入 4.0～5.0 Kg	近海課 船木	焼物、フライが最適！
04	ナメタカレイ	青森 秋田	子持 3～5入 4.0 Kg 子無 3～5入 4.0 Kg 子無 6～10入 4.0 Kg	近海課 船木	切身にして、煮付が最適！
05	鮮 本鮪(天然)	長崎 ～ 青森	20～50 Kg	太物課 嶋崎 村上	脂があり、 色目も鮮やか！
05	養殖 本鮪	メキシコ	70～80 Kg	太物課 佐々木	解体ショー等に最適。
05	鮮 尾長フィーレ	宮城 千葉	6～10 Kg	太物課 村上	サラダ、刺身盛り合わせ等 にもイイです。

平成30年3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	魚卵  櫻谷	最近では、ベニ子イクラなる 商品も出始めました。 立派な一本物はたくさんあります。
07	トラウト筋子	デンマーク	一本物 No. 1	魚卵  櫻谷	紅子に比べると 甘口造りとなっています。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切り	魚卵  櫻谷	価格は安定しており、 家庭用、贈答用等、 幅広く品ぞろえしております。

平成30年3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	えびサラダ	マレーシア チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	プリプリの海老に、イカ、カニカマ、野菜を和えたサラダです。軍艦巻きやサラダのトッピングとしてもご利用いただけます。
09	シーフードマリネ	日本 中国	1 Kg	加工課 保坂	海老、いか、カニ風味蒲鉾をにぎやかに盛り込んだマリネです。そのままでもサラダのトッピングとしても様々にご利用いただけます。
09	海鮮 いかマリネ	ペルー 日本	1 Kg	加工課 伊藤(浩)	やわらかくボイルしたイカに、カニ風味蒲鉾と野菜を和えてオリーブオイルの風味をプラスしたオリジナルドレッシングで仕上げました。

平成30年3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 23~25 Kg 4/6 23~25 Kg 6/9 23~25 Kg	冷凍課  三 浦	切身材料として最適です。 漬魚、焼き魚に向きます。
10	ボイル帆立	噴火湾産	2L  ~  4L	冷凍課  幸 野	今年は生産量が回復することから、ある程度安くなる見込み。 売り場の復活が必要。 量販店での粒売りやタレ漬販売。 業務・外食筋でのメニュー復活。
10	サワラフィレ	韓 国 中 国	800/1000 10 Kg  300/400 10 Kg	冷凍課  加藤(親)	脂乗りがよく、 焼き物(照焼、西京焼)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	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 &amp; 電話番号 &amp; 取扱品目

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