

平成30年4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4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	イワシ	千葉 神奈川 石川	1尾 100～110g 4入、5入	大口課  芦 名	脂も乗り 刺身、焼き物で！ 栄養価も高い。
01	カツオ	千葉 静岡	1尾 7.0～2.0Kg	大口課  芦 名	入荷不安定。 色、艶、抜群。 お花見シーズンを迎え、 需要増！
01	生ニシン	北海道	1尾 300～250g	大口課  加藤(晃)	オホーツク産も出回り、 入荷順調。 脂乗りも良く、 焼き物に最適。

平成30年4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	養殖タイ	熊本	2入 2～4 Kg台	特種課 野坂	色目、身質共に最高。
03	サーモン	ノルウェー	1尾 4 Kg台	特種課 野坂	数量的にも価格的にも安定。
03	(トゲクリガニ) 棘栗蟹 桜蟹	青森	3 Kg	特種課 伊藤(君)	食べ方は、一般的なカニと同じです。 カニみそが上手いです。 この時期身にも甘みがたっぷり なのでぜひ食べてみてください。
03	(アサリ) 浅蜊	熊本 他	5 Kg	特種課 伊藤(君)	春先に身が肥えるので 食べごたえ十分です。
03	(サザエ) 栄螺	石川 他	5 Kg	特種課 菅原	あさりと同様、春に身が美味しく なってきます。肉厚のサザエを 食べられるのはこの時期だけ！！

平成30年4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	メバル	青森 秋田	3.3 Kg 大 8 ~ 10入 中 13 ~ 16入 小 20 ~ 23入	近海課 船木	春の魚、今が旬。 煮付け、焼き物に最適。
04	イーダコ	秋田	3入 4.0 ~ 4.3 Kg 特小 小	近海課 船木	型が小さいほど、単価が高い。 卵が入り、今が旬。 墨を取り、ボイルすると良い。
04	本マス	青森 秋田	1入 2.0 KgUP 1入 1.0 ~ 1.5 Kg	近海課 船木	水揚げが昨年より多く、 単価が下がる見込み。
04	本マス	青森 秋田	4.3 Kg 5/6尾 7/8尾	近海課 船木	
05	鮮 マカジキ	千葉 ~ 宮城	約30 ~ 60 Kg	太物課 嶋崎 村上	脂乗りもよく 解体ショー向け。
05	養殖 本鮪	メキシコ	約70 ~ 90 Kg	太物課 佐々木	目方により 価格変動あり。
05	解凍バチ柵	日本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村上	刺身、盛り合わせ等に最適。

平成30年4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	前年繰越分が無くなり、 今年度生産の良品ぞろい。 御贈答用に！
07	紅子	アメリカ	1本もの	魚卵  櫻谷	家庭用の安価商材も 今月いっぱい 無くなる可能性あり！
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切り	魚卵  櫻谷	価格が変動せず お買い求めやすい商材です。 ごはんやパスタで！

平成30年4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	子持ち ままかり	タイ	1 Kg	加工課 保坂	食べやすい甘酢で漬けた ママカリに黄色の魚卵、 人参、菜の花を和えた 彩の良い商品です。
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た 逸品です。
09	うまい貝	トルコ ブルガリア	800 g	加工課 保坂	一口サイズのトップシェルを 正油ベースの調味液で じっくり漬け込み、甘辛い タレを和えて仕上げました。

平成30年4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	ボイル ほたて	北海道 (噴火湾)	NET 1Kg 1Kg × 10 S(31/35) 2S(36/40) 3S(41/50)	冷凍課  幸野	解凍しても重量、 ボリューム感変わらず、 チルドケースでの販売可。 たれ付け等の味付けの際、 作業や販売が容易。
10	ロシア 甘えび	ロシア	3L (1Kg × 12 ) 2L (1Kg × 12 ) LA (1Kg × 12 )	冷凍課  加藤(親)	大型サイズ少なく、 LA, Lサイズのアソート が多くなり、価格は弱含み。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L1 (2Kg × 6 ) L2 (2Kg × 6 ) L3 (2Kg × 6 )	冷凍課  加藤(親)	解凍売りおすすめ、 L1、L2在庫少なく 強含み。
10	さわら ファイル	韓国 中国	800/1000 10 Kg  300/400 10 Kg	冷凍課  加藤(親)	韓国産の良品、 脂があって美味しい。



## 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
	松淵 正平	3	7528	イカ、サンマ、煮ダコ、塩タラ、加工品
	斎藤 誠	4	7528	—
03 特種課	菅原 広樹	1	7508	ハマチ、アワビ
	紅屋 裕生	2	7529	ウニ、各種フィーレ
	伊藤 君勝	3	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	4	7503	ワカメ、コンブ、モズク、海藻類、カンパチ、タイ、淡水魚、カキ
	佐々木 孝成	5	7503	—
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
	細井 雄介	5	7526	—
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
	佐藤 一也	5	7535	納豆、納豆食品
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