

平成30年5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5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 神奈川	1尾 2.5 ~ 1.5 Kg	大口課 芦 名	入荷不安定。 脂乗りも増し、 タタキ、刺身が最適。
01	マイカ	兵庫 石川	30入 40入 バラ	大口課 芦 名	現状は 昨年同様、皆無状態！
01	マス	北海道	1尾 2.0 Kg 1.5 Kg 1.0 Kg	大口課 加藤(晃)	定置網は増加。 大型サイズは相場例年並み。 小型サイズ相場高値。 焼き物、フライでどうぞ！！

平成30年5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	(ホタルイカ) 蛍烏賊	兵 庫 他	1 Kg	特種課 紅 屋	釜揚げされたものが ほとんどですが、 唐揚げ、天ぷらも乙です。
03	(ホヤ) 海鞘	北海道 他	5 Kg	特種課 伊藤(君)	ホヤ独特の磯の香が苦手 な方も多いかと思われます。 塩焼き、揚げ物も美味しいので ぜひお試しを！
03	(オオアサリ) 大浅蜆	愛 知 他	5 Kg	特種課 伊藤(君)	身が大きいので、「焼」料理が お薦め。酒蒸し、揚げ物など 食感を楽しめます。

平成30年5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	タイ	青森 秋田	1入 1.5～2.0Kg入 3/4入 0.8～1.0Kg入	近海課 船木	大型は刺身、 小型は塩焼きがお薦め。 入荷が多く 安値が期待される。
04	タイ	青森 秋田	1尾 500g 250～300g 180～200g	近海課 船木	
04	メバル	青森 秋田	3.3 Kg 大 8～10入 中 13～16入 小 18～22入	近海課 船木	焼き物、煮付けがお薦め。
05	養殖 本鮪	長崎	30～40 Kg	太物課 佐々木	解体ショー等に最適。
05	天然 インド鮪	ニュージーランド オーストラリア	30～50 Kg	太物課 嶋崎	解体ショー等に最適。
05	解凍バチサク	台湾 大西洋	2 Kg	太物課 村上	刺身、盛り合わせ等に最適。

平成30年5月		塩魚・魚卵課				主要品目入荷予想	
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	一本羽	魚卵 櫻谷	色もよくドリップも少ない商品。筋子の中で甘めの造りとなっています。		
07	紅子	アメリカ	No. 1	魚卵 櫻谷	5月末から新もの空輸が入荷。昨年度生産の良品がまだ残っています。		
07	たらこ 明太子	アメリカ ロシア	1本物 切り	魚卵 櫻谷	生でよし、焼いてよし、蒸してよし。具材のメインとして、和え物として用途もたくさん。		

平成30年5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	昆布じめ いわし	国産	3枚	加工課 保坂	国産しめいわしを 北海道産の上質おぼろ昆布で 昆布じめに仕上げました。
09	昆布じめ こはだ	国産	3枚	加工課 保坂	しめ小肌と昆布の旨みが 見事に調和した小粋な 逸品です。
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	脂の乗ったニシンを玉ねぎ、 ピーマンなどの香味野菜と 一緒に甘酢液で漬け込み、 ディルという爽やかな芳香を 持つハーブでサッパリと 仕上げました。

平成30年5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	銀さけ	丹産	4/6 LBS 23 ~ 25Kg 6/9 LBS 23 ~ 25Kg	冷凍課 三浦	安定的に入荷あり。 切身商材として最適です。
10	ボイル 帆立	北海道 青森	NET800g 1Kg×10入 2L (16/20粒) L (21/25粒) M (26/30粒)	冷凍課 幸野	昨年よりも安くなっています。 粒売りやタレ漬け販売、 業務筋、外食筋での メニュー復活。
10	うなぎ蒲焼	中国	30尾 10 Kg 40尾 10 Kg	冷凍課 加藤(親)	シラスうなぎ不漁に より高値。 細物少なく、太物中心の アソートです。

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

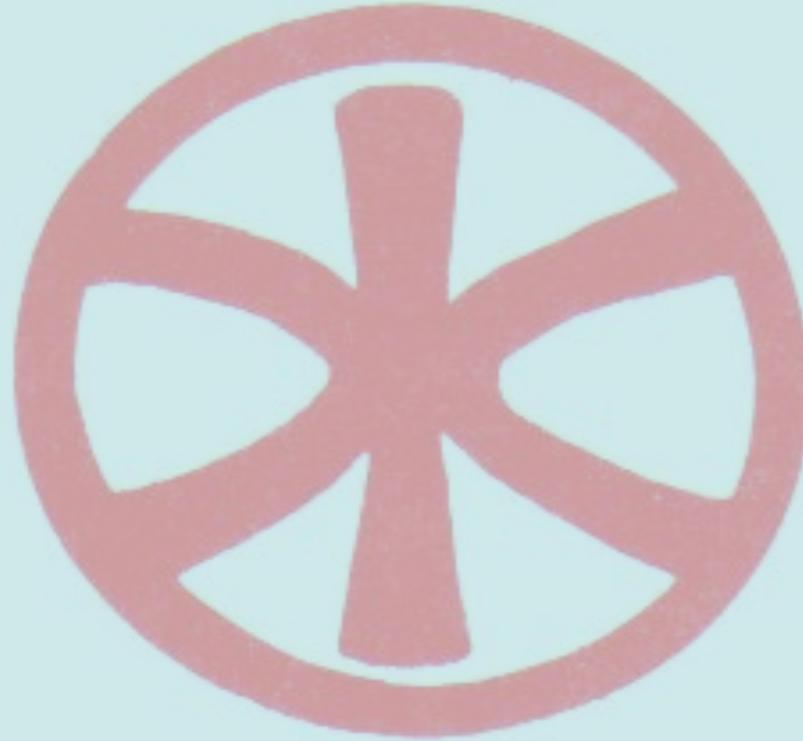
塩冷部 担当者名

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