

平成30年6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6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	1尾 2.5 ~ 2.0 Kg 1.5 Kg	大口課 芦 名	より一層、脂も乗り 今が旬！ タタキ、刺身、 カルパッチョ etc
01	マイカ	秋 田 山 形	20入 25入 30入 40-バラ	大口課 芦 名	昨年に引き続きイカ不足 本来なら前浜に北上して くるはずが。。。 大型サイズいない 刺身、焼物にどうぞ！

平成30年6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	(ウニ) 雲 丹	北海道 青 森 他	1 Kg	特種課 紅 屋	旬はやっぱり生で 食べてほしい！！ わさび醤油がベスト！！
03	(サザエ) 栄 螺	秋 田 他	5 Kg	特種課 菅 原	これからの時期は、 バーベキューにもってこいです。 鮭、みりん、醤油が ベターですね！！ 刺身もコリコリの 食感が楽しめます。
03	(シマアジ) 縞 鯨	四 国 他	5 Kg	特種課 野 坂	養殖も旬です！！ 冬の産卵に向けて脂がのって くるので刺身が美味しいです。 焼きはあまりお勧めできませんが、 炙りはいけますよ！

平成30年6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尾 2 Kg台 3 Kg台 4 Kg台	近海課 船木	水揚げが多い。 価格が安目。 お刺身やタイ飯などに!
04	タイ	青森 秋田	1尾 1000g ~ 800g 700g ~ 500g	近海課 船木	姿造りや焼き物に最適!
04	タイ	青森 秋田	4Kg 9 ~ 13 尾 16 ~ 20 尾 21 ~ 25 尾	近海課 船木	焼き物に最適!
05	本鮪 (天然)	福岡 ~ 青森	20 ~ 50 Kg	太物課 嶋崎 村上	日本海産の 鮮度抜群の本鮪です。
05	本鮪 (養殖)	メキシコ	70 ~ 80 Kg	太物課 佐々木	脂があり、色目も鮮やかです。
05	尾長鮪 フィーレ	宮城	6 ~ 9 Kg	太物課 村上	色目が鮮やかです。 サラダ等との相性も良いです。

平成30年6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	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 切子	魚卵 櫻谷	一口切子から一本物 さまざまな商品価格があります 簡便商材もあります。
07	紅子	アメリカ	一本物	魚卵 櫻谷	現地アメリカで新物シーズン スタートです。 昨年度産も程よく塩が なじんで旨くなっています。
07	トラウト筋子	デンマーク	一本物	魚卵 櫻谷	色、味ともに大変良い商品 となっております。 ぜひ一度ご賞味あれ！

平成30年6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	レモン 風味にしん	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	1口サイズにカットした鰯を、 生姜、人参、魚卵、山ぜり と共にレモン風味の甘酢 で漬けこみました。
09	ムール貝 オリーブオイル煮	チリ	400 g	加工課 保坂	ムール貝、オリーブオイル、 還元水飴、しょうゆ、ワインを 使用し、ほんのりとスモーク 風味効かせるなど、味付けに こだわった逸品です。
09	中華 いか	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	1口サイズにカットしたイカに、 魚卵、人参、山くらげ、春雨を 加え、胡麻油を効かせた 中華味に仕上げました。
09	からふとししゃも 100gフードPC	アイスランド	オス・メスこみ 100 g PC	加工課 伊藤(浩)	均一用でいかがでしょうか。 国内加工品です。

平成30年6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	チリ産	2/4 LBS 4/6 LBS 6/9 LBS	冷凍課 三浦	チリ産養殖銀サケです。 価格は安定しており 切身商材として適しています。
10	うなぎ長蒲	中国	20尾 10 Kg 25尾 10 Kg 30尾 10 Kg	冷凍課 加藤(親)	シラスウナギが少なく高値。 大型サイズは安値で お勧めです。
10	ほたて貝柱	北海道 オホーツク海産	1Kg×10入 5S (61/80粒) 6S (81/100粒) 7S (101/150粒)	冷凍課 幸野	新物は小型サイズ中心です。 しばらくは5Sと6Sが メインになると思われます。

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

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