

平成30年8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8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	生サンマ	北海道	4.0 Kg 20入 23入 25入 27入 30入	大口課 松 淵	棒受漁が始まり、お盆明けより本格化だが、昨年同様サイズが小さく不漁！！高値安定、焼き物、刺身が一番
01	マイカ	北海道 青 森	20入 25入 30入	大口課 芦 名	刺身、イカ焼き(バーベキュー)
01	キンキン	北海道	3.0 Kg 8入 7入	大口課 加藤(親)	お盆用の焼き物として

平成30年8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	縞鯨 （養殖）	愛 媛 他	2 尾	特種課 野 坂	特有の旨み成分グルタミン酸 を含んだ縞鯨は今が旬！ 炙ってタタキもいいですが、 一番はやっぱり刺身で！
03	岩牡蠣	秋 田	30入	特種課 菅 原	身も大きくプリプリでミルクィな 味わいの岩牡蠣。フライにしても よし、身を流水ですすいでから 生で食べるもよし。
03	雲 丹 （ウニ）	北海道 青 森 他	1 Kg	特種課 紅 屋	まだ旬は終わらない！生のまま わさび醤油で食べるのもお勧め ですが、ご飯にたっぷり乗せて ウニ丼にするのもアリ。

平成30年8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	クロモ	秋 田	3 Kg	近海課 船 木	入荷が少なく 高値が予想される
04	ア ジ	秋 田 山 形	(4.2Kg入) 16-20尾 21-25尾 25-30尾	近海課 船 木	入荷が少なく 高値が予想される
04	ブ リ ワラサ	秋 田	1尾 5.0 ~ 7.0 Kg 2/3尾 10 ~ 6.0 Kg	近海課 船 木	価格が安く、お買い得。 切身がおすすめ
05	鮮 バチ正肉	インドネシア	6 ~ 10 Kg	太物課 嶋 崎 佐々木 村 上	お盆商戦前は 高値傾向にあり
05	鮮 マカジキ フィーレ	宮 城	約5 ~ 8 Kg	太物課 村 上	8月下旬から 色目も濃くなり 脂も絡んできます。
05	冷凍 養殖本鮪 天身	地中海	約3 ~ 6 Kg	太物課 佐々木 村 上	盛合せに最適。

平成30年8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 7入 8入 9入 10入	塩魚 相原 石郷岡	沖流し漁獲が激減で高値になっています。 新物2018年度の貴重な鮭を贈答にいかがでしょうか？
07	紅サケ (甘口)	ロシア	17.5 Kg 6入 7入 8入 9入	塩魚 相原 石郷岡	貴重な沖流し紅鮭の若い脂乗りがよい1航海目を確保しました。 甘口で価格を抑えました。
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を塩水加工しました。 昨年より高値になります。
07	銀鮭フィーレ (甘口)	チリ	8 Kg 7~8枚	塩魚 相原 石郷岡	価格、在庫も安定しています。 低価格ですが脂乗り抜群です。
07	新物 紅子	アメリカ	No. 1 (1等)	魚卵 櫻谷	2018年生産アラスカ新物筋子が入荷します。 秋田ではなじみのある”すじこ”です。ぜひご賞味を！
07	イクラ正油 (マス)	アメリカ ロシア	500 g	魚卵 櫻谷	国産イクラ高騰につき、 海外品安値感があり、 人気です。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物	魚卵 櫻谷	切子等の安価商材は食卓に、 一本物の立派なものは贈答用にと幅広く使用いただけます。

平成30年8月		<u>主要品目入荷予想</u>			
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	うまい！貝	ブルガリア トルコ	800 g	加工課 保坂	ひとくちサイズのトップシエルを 醤油ベースのオリジナル調味液 でじっくり漬け込み、甘辛いタレ を和えて仕上げました。
09	味いか 中華	ペルー チリ	1 Kg	加工課 保坂	キュウリやレタスと和えるだけで 中華風の前菜に、また炒め野菜 と合わせるなどして本格的な 中華料理の具材として楽しめます。
09	黄金にしん	ノルウェー アイスランド	800 g	加工課 保坂	飽きのこないさっぱりとして甘酢 で味付けしています。ニシンの甘 みとシシャモ卵特有の歯ごたえ、 程よい酸味が食をすすめてくれる 商品です。

平成30年8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 ずわいがに セクション	ロシア	5 Kg 4L 15肩中心 3L 16肩中心 2L 19肩中心 L 22肩中心	冷凍課 幸 野	新物 身入り、味ともに良好
10	貝 柱	北海道 (オホーツク)	(1Kg×10) 4S(51/60) 5S(61/80) 6S(81/100)	冷凍課 幸 野	小型サイズ(4S、5S)が主体。 2S、3Sサイズは少ない予想。
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ	1/2 0.5/1.0	冷凍課 菅 野	大型、小型ともに 引き合い強く高値。

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
	伊藤 君勝	2	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	3	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	4	7503	—
	紅屋 裕生	5	7529	ウニ、各種フィーレ
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
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	櫻谷 綾	1	7526	筋子、たら子、明太子、魚卵全般
	石郷岡 亮	2	7587	塩ベニ(木箱)、紅フィーレ、汐ホッケ、トラウト、身欠ニシン
	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
	細井 雄介	4	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
	中村 誠人	2	7546	練製品、麺類、餃子、パン・菓子類
	伊藤 浩成	3	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタすし、生珍味類
	河辺 健太郎	4	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
	佐藤 一也	5	7535	納豆、納豆食品
	工藤 均	6	7556	練製品、煮豆類、肉製品、麺類、惣菜類、冷食類
10 冷凍課	加藤 親志	1	7543	エビ類、ウナギ、サーモン、ギンタラ、吉次
	幸野 賢	2	7548	帆立、カニ類、冷食品
	菅野 一矢	3	7542	赤魚、ギンタラ、各種フィーレ、凍魚全般
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	
	中田 峻介	5	7584	

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