

平成30年10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10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	ハタハタ	北海道 秋田 山形 石川	3.0~4.0 Kg 特 3.0~4.0 Kg 大 ~5.5 Kg 中	大口課 芦 名	鍋物、焼き物、煮付け にどうぞ
01	タラ	北海道 三 陸	1尾 10.0 ~ 5.0 Kg	大口課 加藤(親)	鍋物として！
01	母カレイ	北海道	3.0 Kg 4~6入 7~9入	大口課 加藤(親)	煮付けに最適！

平成30年10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 4～5Kg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	養殖タイ	熊本	2入 2～4Kg台	特種課 野坂	色目、身質共に最高。
03	サーモンF	ノルウェー	不定貫 1.4～1.8Kg	特種課 伊藤(君)	現地加工で新鮮な為 刺身などに最適。 鮮度、身質ともに最高。
03	カンパチ (間八)	鹿児島	1尾 3～4Kg	特種課 野坂	ぶり、ヒラマサと共に「ブリ御三家」 と呼ばれるカンパチ。煮付けやカマ の塩焼きもいいですが、やっぱり 一番は刺身で!
03	真牡蠣 (マガキ)	宮城		特種課 菅原	実は秋～春にかけて旬の真牡蠣。 フライにするのもよし、生で食べる のもよし。濃厚な味わいが口一杯 に広がります。
03	ツブガイ	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	磯の香りが強く、コリコリとした 食感が楽しめるツブ貝。 焼いてもいいですが一番は やっぱり刺身で!
03	浅蜆 (アサリ)	北海道 他	5 Kg	特種課 野坂	貧血や高血圧症の予防にも 効果がある浅蜆。酒蒸しや 炊き込みご飯でお楽しみください。

平成30年10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	バラ ヤリイカ	青 森 秋 田 山 形	3.3 ~ 3.5 Kg	近海課 船 木	身が柔らかく お刺身、塩焼きがお勧め。
04	ヤナギカレイ	青 森 秋 田 山 形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海課 船 木	大型は塩焼きに、 小型は唐揚げがお勧め。
04	水カレイ	青 森 秋 田 山 形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海課 船 木	大型は塩焼きに、 小型は唐揚げがお勧め。
05	鮮 マカジキ フィーレ	宮 城	約4 ~ 7 Kg	太物課 村 上	脂乗りがよくなってきます。
05	養殖 本鮪	メキシコ	約80 ~ 90 Kg	太物課 佐々木	色乗りも良く、 解体ショーに最適！
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本	2 Kg定貫	太物課 村 上	サラダ、盛合せ等に最適。

平成30年10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	紅子	アラスカ	No. 1 ~	魚卵 櫻谷	秋の行楽に おにぎりの具材として人気。		
07	たらこ 明太子	アメリカ ロシア	一本物 切子	魚卵 櫻谷	アレンジメニューさまざま。 安価でお求めやすい 商品も豊富。		
07	イクラ正油 (マス子)	アメリカ ロシア	500 g入	魚卵 櫻谷	国産イクラは高値。 ちょっと贅沢に 輸入イクラで！		

平成30年10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	味いか 中華味	ペルー	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！
09	ほたて 松前	国産	7 Kg	加工課 保坂	そのままでも美味しく お召し上がりいただけますが、 帆立、イクラ、カニ類などを トッピングしていただけますと より一層お楽しみいただけます。
09	貝の 磯風味	ブルガリア トルコ	7 Kg	加工課 保坂	トップシェルをスライスし、 生昆布、ふのり、魚卵を 和えた絶品です。 トップシェルの歯ごたえと 香が楽しめる逸品です。
09	調理すり身 トレーパック		150 g	加工課 中村	昨年と比べてでんぷんと水を減らし、 具材感と味が向上。 エビ・カニ・鶏ごぼうの3種類。

平成30年10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	切ワタリガニ	中国産 1Kg × 12	2L (11/15肩) L (16/20肩) M (21/25肩) S (26/30肩)	冷凍課 幸野	濃厚な出汁が絶品です。 パスタや汁物、 冬は鍋などに!
10	ワタリガニ ラウンド (メス)	バーレーン産	3Kg×4 100-150g/匹 150-200g/匹	冷凍課 幸野	卵胞率が最も良い時期に 漁獲しました。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1(2Kg×6) L-2(2Kg×6) L-3(2Kg×6)	冷凍課 加藤(親)	新物L-2中心のアソート です。価格は強含み 鍋物にお勧めです。

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
	伊藤 君勝	2	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	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