

平成30年12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12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	秋田	メス 4.0 ~ 3.0 Kg オス 4.0 ~ 3.0 Kg	大口課 松 淵	鍋物、焼物、煮物として 今が旬。
01	母かれい	北海道	子持1入 1.5 ~ 1.0 Kg メス1入 1.0 ~ 0.8 Kg	大口課 加藤(親)	カレイの王様 煮付けが最高!
01	マダラ	秋田 青森 山形	オス1入 10.0 ~ 5.0 Kg メス1入 10.0 ~ 5.0 Kg	大口課 松 淵	鍋物として マ白子、マダラ子も美味!

平成30年11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	養殖タイ	熊 本	2入 2 ~ 4 Kg台	特種課 野 坂	目方、産地など多方面で集荷し、 ニーズに合わせた販売をしている。
03	サーモン	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	アワビ	青 森 宮 城	100 ~ 200 g	特種課 菅 原	実は巻貝の仲間であるアワビ。 コリコリとした食感は絶品で、 刺身はもちろん、バターで焼く のもオススメ。
03	ホタテ	北海道	4Kg (10 ~ 15入)	特種課 伊藤(君)	夏のイメージが強いホタテですが、 実は今も旬！刺身もお勧めですが、 クリスマスに向けてムニエルや ワイン蒸しもいかがでしょう？
03	ホッキ貝	青 森	5 Kg(20玉)	特種課 伊藤(君)	寿司ネタでおなじみのホッキ貝！ 野菜からは摂れないビタミンB12 がとても豊富！野菜と一緒に サラダにしたり、炊き込みご飯で お楽しみください！

平成30年11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	ヤリイカ	北海道 青森 秋田	3.3 ~ 3.5 Kg 大 中 バラ	近海課 船木	お刺身が最適
04	オス タラ	北海道 青森 秋田	1入 4 ~ 10 Kg	近海課 船木	お鍋が最適 白子は刺身に
04	メス タラ	北海道 青森 秋田	1入 4 ~ 10 Kg	近海課 船木	お鍋が最適 マダラ子は和え物に
04	平目	青森	1入 1.5 ~ 2.4Kg 4入 3.5Kg 6/7入 3.5Kg	近海課 船木	寒平目で身が厚く お刺身に最適
05	鮮 目鉢鮪	インドネシア	30 Kg	太物課 鳴崎 佐々木	解体販売向け。
05	鮮 養殖本鮪	メキシコ	110 Kg ~	太物課 佐々木	背・腹キロ数分けての販売。 トロ商材として最適。
05	解凍 バチサク	日本 台湾 大西洋	2 Kg	太物課 村上	繁忙期の販売に 適しています。

平成30年11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 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	アメリカ	No. 1 ~ 切り	魚卵 櫻谷	贈答用、家庭用と用途に対応した商品各種あります。
07	塩数の子	アメリカ カナダ	一本物 ~ 切り	魚卵 櫻谷	本ちゃんのパリパリとした食感が何とも言えません。 年末のおせち等にもいかがでしょうか？
07	味付数の子	アメリカ カナダ	一本物 ~ 折子	魚卵 櫻谷	メーカーによって味付けも様々。 手間いらず等の塩抜きしてある数の子もごさいます。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	500g~150g 贈答用、化粧箱	魚卵 櫻谷	通販やネットショッピング等で使用している商品もあります。 量目から価格において選べます。

平成30年11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	味付 カナダ ほっき貝	カナダ	総量 300g (固形量:200g)	加工課 保坂	このままでも美味しくお召し上がり頂けますが、野菜の御浸しに添えていただいたり、サラダやちらし寿司のトッピング等にご利用いただけます。
09	あさりしぐれ	中国	1 Kg	加工課 保坂	あさりを生姜・昆布と共に調味漬けし、しょう油ベースの甘辛ダレで、さっぱりとしぐれ煮風に仕上げました。
09	中華 いか	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	一口サイズにカットしたイカに、魚卵、人参、山くらげ、春雨を和え、胡麻油を効かせた中華味に仕上げました。
09	はたはたすし	秋田 青森	各種 樽 500g 樽 1Kg	加工課 保坂	原料(ハタハタ)不足であった昨年に比べても価格は強含みではありますが、年末にはぜひ品揃えとして販売をお願いします。
09	鈴廣 上小板		260g	加工課 保坂	自然発酵の調味料と本格醸造みりんて豊かな風味を出しています。

平成30年11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	ボイルタラバ シュリンク	ロシア ノルウェー	1.5Kg/2肩 1.0Kg/4or6肩 800g/6肩	冷凍課 幸野	解凍してそのまま食べてよし、 焼きがにでも 美味しくいただけます。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1 12Kg L-2 12Kg L-3 12Kg	冷凍課 加藤(親)	L-1の入荷少なく高値、 生食はもちろん、 鍋もお勧めです。
10	ロシア 甘えび	ロシア	3L 12Kg 2L 12Kg LA 12Kg	冷凍課 加藤(親)	3L在庫少なく高値 2L、LAは安くなりました。
10	ロシア ボタン蝦	ロシア	BL 12Kg BM 12Kg BMS 12Kg	冷凍課 加藤(親)	BLのアソートは少ないが、 BMSが安値になっています。 年末に向けてお勧めです。
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ	1/2Kg 26Kg 0.5/1.0Kg 11Kg	冷凍課 菅野	脂乗り抜群！！ 搬入少なく高値。

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	鈴木 充朋	1	7585	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	7519	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、サザエ、フグ
	伊藤 君勝	2	7503	蛸貝、帆立貝、白魚、アサリ、ホッキ、ツブ、淡水魚、カニ
	野坂 幸平	3	7503	カンパチ、タイ、カキ、ウニ、シマアジ
	佐々木 孝成	4	7503	ワカメ、コンブ、もずく、海藻類
04 近海課	船木 涉	1	7572	ナンバンえび、ヒラメ、ヤリイカ、
	最上 秀作	2	7562	タイ、ウミツブ、ヤリイカ、
	紅屋 裕生	3	7529	タラ、カワハギ、生筋子
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、貝類
	菅野 一矢	3	7542	赤魚、凍魚全般、カラスカレイ、イカ類
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