

平成31年1月

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31年1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	ギバサ	三陸	5.0 Kg	大口課 松 淵	美容と健康に、 いま大人気！ 酢の物、お吸い物に！
01	ネカブ	三陸	3.0 Kg 500 g	大口課 松 淵	美容と健康に、 酢の物、お吸い物に！
01	マ白子	北海道 山形 アラスカ	1 Kg P入	大口課 松 淵	タラ鍋物、お刺身、 天ぷらにおすすめ。
01	マダラ子	北海道 山形 アラスカ	5 Kg/3 Kg 3.0 Kg	大口課 松 淵	タラ鍋物、 醤油漬け、和え物にどうぞ！

平成31年1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	白 魚	青 森	1 Kg	特種課 伊藤(君)	白魚といえば茨城の霞ヶ浦が 有名ですが、青森の白魚も負け てはいません。かき揚げはもちろん、 卵とじでもお楽しみください！
03	シジミ (寒シジミ)	青 森 他	3Kg	特種課 伊藤(君)	シジミといえばやっぱり味噌汁。 肝臓に良い成分「オルニチン」を たくさん含むシジミは、じつはアミ ノ酸も含んでいるので、とても 美味しい出汁もとれるんです！
03	真牡蠣	広 島	5 Kg	特種課 野 坂	広島牡蠣は今が旬！栄養も 豊富でプリプリな身を楽しむなら 焼き牡蠣が一番！シチューや グラタンにしても良いですね！

平成31年1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	青森 秋田	3.3 Kg 大 10~15尾 中 20~28尾 バラ	近海課 船木	お刺身が最適。
04	オス タラ	青森 秋田	1尾 5~8 Kg 1尾 10 Kg UP	近海課 船木	白子が成熟し、 お鍋が最適。
04	メス タラ	青森 秋田	1尾 5~8 Kg 1尾 10 Kg UP	近海課 船木	マダラ子が成熟し、 お鍋が最適。 マダラ子は和え物に。
05	鮮 養殖 本鮪	メキシコ	110 Kg	太物課 佐々木	鮮度、脂乗り ともに良質。
05	解凍 バチ柵	日本 大西洋	2 Kg	太物課 村上	お刺身盛り合わせ などに最適。
05	鮮 マカジキ	千葉	40 Kg ~	太物課 嶋崎	脂乗りも良く 鮮度も良質。

平成31年1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	ごはんのお供に！ おにぎりの具材として。
07	イクラ正油 (マス子)	ロシア アメリカ	No. 1	魚卵 櫻谷	ロシアのマス子豊漁となり、イクラ価格もリーズナブルな価格となりました。
07	イクラ明太		1尾入り ~ 10尾入り	魚卵 櫻谷	イクラの日、明太子の日と行事にも最適です。

平成31年1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	残った調味液を利用して飯を炊き込み、その上に貝をトッピングした「ほっき飯」もオススメです。
09	あさりしぐれ	中国	1 Kg	加工課 保坂	あっさりとした味付けで、あさりも柔らかく食べやすい逸品です。
09	中華 いか	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくち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た逸品です。

平成31年1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	銀鮭	チリ	6/9 25Kg 4/6 25Kg	冷凍課 加藤(親)	切身商材としてお勧めです。 4/6サイズ少なし。
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)	鍋の具材としても 最適です。
10	サワラF	韓国	300/400 10Kg 800/1000 10Kg	冷凍課 加藤(親)	脂乗りの良い 韓国産原料です。
10	ボイル 帆立	北海道 噴火湾	1Kg×10 3L(13/15) 2L(16/20) L(21/25) M(26/30)	冷凍課 幸野	焼物、鍋の具材に 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	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