

平成31年2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2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	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	ギバサ	石 川 宮 城	5.0 Kg	大口課 松 淵	美容と健康に、 酢の物、お吸い物に！
01	マ ス	北海道 秋 田	1尾 2.0 Kg ~ 1.5 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口課 加藤(晃)	脂乗りも良く 焼物、フライで！！

平成31年2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	稚貝	青森	5 Kg	特種課 伊藤(君)	汁物や炊き込みご飯と 相性が良い。比較的安く、 低脂肪でヘルシーな食材ですが、 実は栄養も豊富なですよ!
03	子持ワカサギ	北海道	3 Kg	特種課 伊藤(君)	子持ししゃもならぬ 子持ワカサギ! 甘露煮にして甘く仕上げるもよし、 シンプルに焼いて食べるもよし!
03	ホツキ貝	青森	5 Kg	特種課 伊藤(君)	湯引きや加熱しても美味しい ですが、ホツキの食感を楽しみ たいなら生が一番!

平成31年2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 20~25尾 小 28~30尾	近海課 船木	お刺身が最適。
04	平目	青森	1入 1.5 ~ 2.5 Kg 4入 3.5 Kg 6/7入 3.5 Kg	近海課 船木	寒平目で脂が乗ってます。
04	本マス	北海道 青森	1入 2.0 ~ 2.5 Kg 3入 3.5 ~ 3.8 Kg 5/6入 4.3 Kg	近海課 船木	塩焼き、ムニエルがおすすめ。
05	鮮 尾長鮪	宮城	半身フィレ 約 5 ~ 9 Kg	太物課 嶋崎 村上	安単価が魅力です。
05	鮮 養殖 本鮪	メキシコ	100 Kg ~	太物課 佐々木	身卸しロイン販売も可能。 解体ショー等もおすすめ。
05	チルド バチ柵	台湾 大西洋	200 g × 10入	太物課 村上	サラダ等との盛り合わせ に最適。

平成31年2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	イクラ正油	ロシア:マス 国産:秋さけ	No. 1	魚卵  櫻谷	高騰続きだったイクラが今年ロシアマスの豊漁により価格が下がりました。 この機会にぜひ！
07	紅子	アメリカ	No. 1	魚卵  櫻谷	立派な天然筋子です。 見た目も良く贈答品としても。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 切子	魚卵  櫻谷	きれいな一本サイズの商品からリーズナブルな切子まで多様。 価格も安価な物から品揃えしてあります。

平成31年2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	にしん マリーネ	アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	脂の乗った鯿を玉ねぎ、ピーマンなどの香味野菜と一緒に甘酢液で漬け込み、ディルという爽やかな芳香をもつハーブでサッパリと仕上げました。
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	味付カナダ ほっき貝	カナダ	総量 300g (固形量:200g)	加工課 保坂	軽く加熱したカナダほっき貝を醤油ベースのオリジナル調味液に漬け込みました。

平成31年2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	銀サケ	チリ	6/9 25Kg 4/6 25Kg	冷凍課 加藤(親)	チリ銀養殖サケ 切身商材として おすすめします。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-2 12Kg L-3 12Kg	冷凍課 加藤(親)	鍋の具材におすすめ。
10	甘鯛フィレ	ベトナム	10 Kg入 80 - 100 g 80 - 100 g 120 - 150 g	冷凍課 加藤(親)	西京漬け、粕漬け、 酒蒸し、天ぶらといった 幅広い調理法で 召し上がれます。
10	塩サバF	ノルウェー アイスランド	5Kg 30枚 35枚 40枚	冷凍課 幸 野	小型サイズ少なく、 今年は高値。



## 担当者名 &amp; 電話番号 &amp; 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