

平成31年4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・近海課

主要品目入荷予想

◇特種課

主要品目入荷予想

◇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4月		大口・近海課				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		
01	イワシ	千葉 神奈川 石川	1尾 130 ~ 100 g 4 ~ 5 Kg入	大口 鈴木(充) 松 淵	だんだんと脂乗りも良くなってくる 刺身、焼物にどうぞ。 栄養価も高いですよ。		
01	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0 Kg ~ 2.0 Kg	大口 鈴木(充)	入荷不安定、色艶よし 花見シーズンを迎え 需要増。		
01	生ニシン	北海道	1尾 300 ~ 200 g	大口 加藤(晃)	オホーツク産も出回り、 入荷順調。安値安定。 焼物として最適。		
01	メバル	青森 秋田	3.3 Kg 大 8~10入 中 13~16入 小 20~23入	近海 船 木	春が旬の魚 煮付け、焼き物に最適		
01	イーダコ	秋田	4.0 ~ 5.0 Kg 特小 小	近海 船 木	型が小さいほど単価が高い！ 卵が入り、今が旬。 墨をとり、ボイルするとよい。		
01	本マス	青森 秋田	1入 2.0 KgUP 1入 1.0 ~ 1.5 Kg	近海 船 木	塩焼き、フライなど 食べ方いろいろ。		
01	本マス	青森 秋田	4.3 Kg 5/6尾 7/8尾	近海 船 木			

平成31年4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	ボイル 刻みメカブ	三陸産	1 Kg	特種課 佐々木(孝)	3月の序盤から新物となった 刻みメカブ、生で食べるのが一番！ ワカメと同じく、味噌汁にいれても 美味しいですよ。
03	生ワカメ	秋田県 男鹿	3 Kg	特種課 佐々木(孝)	今が旬の県産ワカメ！茹でたり アレンジしても美味しいワカメは 食物繊維やミネラル豊富！
03	鮎	愛知 和歌山	12尾入	特種課 佐々木(孝)	少し早いですが、鮎も旬！ 骨も柔らかく、 丸ごと食べられる鮎は、 煮付け、揚げ物にしてもOK！

平成31年4月

主要品目入荷予想

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
05	鮮 マカジキ	千葉 ～ 宮城	約30～60 Kg	太物課 嶋崎 村上	脂乗りもよく 解体ショー向け。
05	養殖 本鮪	メキシコ	約110～130 Kg	太物課 佐々木(淳)	目方により価格変動あり。 ブロック販売も万能です。
05	解凍 バチ柵	日本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村上	刺身、盛り合わせ等に最適。

平成31年4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	1本物 No. 1 ~	魚卵 櫻谷	昔ながらの天然すじこです。 一本物の良品をぜひ！ 行楽にも最適！
07	助子 明太子	ロシア アメリカ	1本物 ~ 切り	魚卵 櫻谷	一本物から切りまで 家庭用、贈答用等幅広く 品揃えしております。
07	イクラ正油	ロシア アメリカ 国産	500 g	魚卵 櫻谷	昨年末に比べ価格が下がっています。 サケイクラも良いですが、 マスイクラも価格、味ともに オススメです。
07	トラウト筋子	ロシア アメリカ	No. 1	魚卵 櫻谷	今年度は搬入量少なく 4月以降にも品薄、高値が 続く予想。

平成31年4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	菜の花 にしん	アイスランド 中国	1 Kg	加工課 保坂	北欧のにしんを、菜の花、するめと共に風味豊かに仕上げました。彩も良く酒の肴、おかずにと様々にご利用いただけます。
09	梅 くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	コリコリとしたくらげをカツオ風味の梅肉で和えました。酒の肴にご飯のお供にと幅広くご利用いただける逸品です。
09	シーフード マリネ	日本 アメリカ 中国	1 Kg	加工課 保坂	えび、いか、カニ風味蒲鉾をにぎやかに盛り込んだマリネです。そのままでもサラダのトッピングとしても様々にご利用頂けます。

平成31年4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	ロシア 甘えび	ロシア	1 Kg × 12 2L LA	冷凍課 加藤(親)	大型サイズ非常に少ない LAのアソート多く 価格は弱含み。
10	さわら フィレ	韓国	800/1000 10Kg 300/400 10Kg	冷凍課 加藤(親)	韓国産の良品。 脂があって美味しい。
10	銀サケ ドレス	チリ	6/9 8尾 25 Kg	冷凍課 加藤(親)	4/6サイズ少なく、 6/9サイズおすすめします。
10	つぼ抜いか	中国	30尾 40尾 50尾	冷凍課 幸野	大型サイズ品薄。 価格も強含み。

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・近海課	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	-
	船木 渉	5	7572	ナンバンえび、ヒラメ、ヤリイカ、
	最上 秀作	6	7562	タイ、ウミツブ、ヤリイカ、
	紅屋 裕生	7	7529	タラ、カワハギ、生筋子
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	蜆貝、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
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