

令和元年6月

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・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

令和元年6月

主 要 品 目 入 荷 予 想

大口・近海課

| 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 | カツオ | 千 葉 | 1尾 2.5 ~ 2.0 Kg 1.5 Kg ~ | 大口 鈴木(充) | 今が旬、脂乗りも良く、 刺身、タタキで！ |
| 01 | マイカ | 秋 田 山 形 | 20入 25入 30入 40 ~ バラ | 大口 鈴木(充) | 北上してくるはずの イカが居ない。 昨年に引き続き高値安定。 大型サイズ無し。 刺身、煮物、焼き物に！ |
| 01 | タ イ | 青 森 秋 田 | 1尾 2 Kg 3 Kg 4 Kg | 近海 船 木 | 価格が安目。 お刺身やタイ飯などに！ |
| 01 | タ イ | 青 森 秋 田 | 1尾 0.8 ~ 1.0 Kg 1尾 0.5 ~ 0.7 Kg | 近海 船 木 | 姿造りや焼き物に最適。 |
| 01 | タ イ | 青 森 秋 田 | 4 Kg入 9 ~ 13 尾 16 ~ 20 尾 21 ~ 50 尾 | 近海 船 木 | 焼物に適している。 |

| 令和元年6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 | 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 | 生白魚 | 茨城 青森 | 1Kg | 特種課 伊藤(君) | 汁物、揚げ物、玉子とじ! 調理しやすく生でも食べられる シラウオ。実はシラウオと シロウオって種類が違うことを ご存知でしたか? |
| 03 | カラ貝 | 青森 | 10Kg 60枚前後 | 特種課 伊藤(君) | 夏と言えばバーベキュー! 網の上で焼き、バターと醤油で 味付けしたホタテは最高に 美味しいこと間違いなし! |
| 03 | 鮎 | 岐阜 他 | 10尾 | 特種課 佐々木(孝) | 今月は岐阜産! アユといえば塩焼き! 全体に振り塩をし、 背びれや尾びれに振り塩を 振るのがコツ! |

令和元年6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 | 本 鮪 (天然) | 福 岡 ～ 青 森 | 20 ~ 80 Kg | 太物課 嶋 崎 佐々木(淳) | 日本海産の 鮮度抜群の本マグロです。 |
| 05 | 本 鮪 (養殖) | メキシコ | 100 ~ 120 Kg | 太物課 佐々木(淳) | 脂があり、色目が鮮やか。 |
| 05 | 尾長鮪 フィーレ | 宮 城 | 6 ~ 9 Kg | 太物課 村 上 | 色目が鮮やか。 サラダ等との盛り合わせ などにも良いです。 |

| 令和元年6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 | 魚卵 櫻 谷 | 現地アメリカで新物シーズンスタートです。昔ながらの天然すじこです。 ぜひご賞味を！ |
| 07 | たらこ 明太子 | ロシア アメリカ | 1本物 切子 | 魚卵 櫻 谷 | バラコ、切子、一本物、商品、価格さまざまあります。 野外での行事、お弁当にぜひ！ |
| 07 | イクラ正油 （サケ・マス） | 国産 アメリカ ロシア | 500 g | 魚卵 櫻 谷 | 国産、海外品ともに大分価格が下がりました。 ご家庭のイベント用やご贈答用にいかがでしょうか？ |

令和元年6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 | にしん香草 オイル漬 | ノルウェー | 500 g | 加工課 保坂 | 脂の乗った鰯をハーブのディルと共にワインビネガーオイルの油でオイル漬けにしました。 |
| 09 | 磯いか しそ風味 | インド マレーシア | 1 Kg | 加工課 保坂 | 細切りにしたイカに海藻を和え、さっぱりとしたしそ風味に仕上げました。 |
| 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し、しょうゆベースの甘辛だれで、さっぱりとしぐれ風味に仕上げました。 |

令和元年6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 | うなぎ長蒲焼 | 中 国 | 10Kg 25尾 30尾 40尾 | 冷凍課 加藤(親) | シラスうなぎ少なく国産高値。 中国産は大型サイズ多く安値、 お勧めです。 |
| 10 | 銀サケ | チ リ | 6/9 25 Kg 7尾 8尾 | 冷凍課 加藤(親) | 切身商材として適しています。 6/9サイズ多し。 |
| 10 | 開キス | タ イ | 20尾 10×2合 NET 500g | 冷凍課 幸 野 | 天ぷらには欠かせない商材。 |
| 10 | メロカマ | イギリス アルゼンチン | 300/500 10Kg | 冷凍課 菅 野 | 脂のり抜群。 煮付けなどに最適。 |

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