

令和元年7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

令和元年7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       | 千葉城             | 1尾<br>3.0 Kg台 ~<br>2.5 ~ 2.0 Kg     | 大口<br>鈴木(充) | まさに今が旬！<br>脂乗り、色艶が最高。<br>お刺身、タタキで！      |
| 01   | イワシ       | 千葉城<br>北海道      | 1尾<br>150 ~ 140 g<br>120 ~ 100 g    | 大口<br>松 淵   | 脂乗りも良くこれが金太郎イワシ<br>入梅イワシ！！<br>お刺身、焼き物で！ |
| 01   | イカ        | 秋田<br>青森<br>北海道 | 20入<br>25入<br>30入<br>40入            | 大口<br>鈴木(充) | 今時期が最盛期。<br>お刺身、焼き物、<br>バーベキュー etc      |
| 01   | クロモ       | 秋田<br>山形        | 3 Kg                                | 近海<br>船 木   | 青めで、酢の物に良し。<br>そのまま味噌汁に<br>入れてもよし。      |
| 01   | アジ        | 秋 田             | 4.3Kg<br>16~20尾<br>22~26尾<br>30~35尾 | 近海<br>船 木   | 大型は刺身、塩焼きに<br>小型は唐揚げに最適。                |
| 01   | ブリ<br>ワラサ | 青森<br>秋 田       | 1入 8 ~ 6 Kg<br>2入 8 ~ 7 Kg          | 近海<br>船 木   | お刺身、照焼に。                                |
| 01   | スズキ       | 秋 田             | 1入 3.0 ~ 4.5 Kg<br>2入 1.0 ~ 1.5 Kg  | 近海<br>船 木   | お刺身、切身に最適。                              |

令和元年 7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<br>菅 原   | 生産地を限定した<br>身質の良いブリ。<br>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<br>野 坂   | 目方、産地など多方面で集荷し、<br>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<br>伊藤(君) | 現地加工で新鮮な為<br>刺身などに最適。<br>鮮度、身質ともに最高。                                |
| 03   | カンパチ<br>(間八) | 鹿児島      | 1 尾 3~4Kg       | 特種課<br>野 坂   | ぶり、ヒラマサと共に「ブリ御三家」<br>と呼ばれるカンパチ。煮付けやカマ<br>の塩焼きもいいですが、やっぱり<br>一番は刺身で！ |
| 03   | サザエ          | 秋 田      | 5 Kg            | 特種課<br>菅 原   | この時期は産卵を控えて<br>いるので栄養がたっぷり。<br>オススメめはバターと絡めるとよい。                    |
| 03   | 岩ガキ          | 秋 田      |                 | 特種課<br>菅 原   | 蒸し、焼きも良いですが、<br>この時期はレモンをかけて<br>生でガブツといくのがベスト！                      |
| 03   | ハ モ          | 愛 媛<br>他 | 700 g           | 特種課<br>野 坂   | お吸い物が一般的ですが、<br>私は「天ぷら&塩」がオススメ！！                                    |

令和元年7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<br>（天然） | 鳥 取<br>～<br>北海道   | 20 ～ 80 Kg   | 太物課<br>嶋 崎<br>佐々木(淳)<br>村 上 | 解体販売等に最適。          |
| 05   | 鮮<br>マカジキF  | 宮 城<br>宮 崎<br>千 葉 | 4 ～ 9 Kg     | 太物課<br><br>村 上              | 7月以降まとまった漁が見込まれます。 |
| 05   | 解凍<br>バチサク  | 日 本<br>大西洋        | 2 Kg         | 太物課<br><br>村 上              | 盛り合わせ等に最適。         |
| 05   | 本鮪<br>（養殖）  | メキシコ              | 20 g ～ 120 g | 太物課<br><br>佐々木              | 解体販売等に最適。          |

| 令和元年 7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<br>（中辛）          | ロシア             | 17.5 Kg 7入<br>8入<br>9入<br>10入 | 塩魚<br><br>相 原<br>石郷岡 | 沖流し漁獲が激減で高値になっています。<br>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<br>（甘口）          | ロシア             | 17.5 Kg 6入<br>7入<br>8入<br>9入  | 塩魚<br><br>相 原<br>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。<br>甘口で価格を抑えました。                      |
| 07      | 紅鮭フィーレ<br>（中辛）       | ロシア             | 8 Kg 7～9枚<br><br>10～12枚       | 塩魚<br><br>相 原<br>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。<br>昨年より高値になります。                       |
| 07      | 銀鮭フィーレ<br>（甘口）       | チリ              | 8 Kg 7～8枚                     | 塩魚<br><br>相 原<br>石郷岡 | 価格、在庫も安定しています。<br>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<br><br>櫻 谷        | 昔ながらの天然すじこです。<br>一本物の良品をぜひ！<br>お弁当、おにぎりに<br>いかがですか？                |
| 07      | 助子<br>明太子            | ロシア<br>アメリカ     | 1本物<br>～<br>切子                | 魚卵<br><br>櫻 谷        | 食卓に欠かせない一品！<br>一本物から切子まで<br>いろいろあります。<br>ピリツと刺激的な明太子も<br>いかがでしょうか？ |
| 07      | 筋子<br>（ベニ・マス）<br>正油漬 | ロシア<br>アメリカ     | 1本物                           | 魚卵<br><br>櫻 谷        | 味もさっぱりしていて<br>食べやすくなっています。<br>価格も下がりお勧めです。                         |

令和元年7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   | シーフード<br>マリネ | 日本・中国     | 1 Kg | 加工課<br>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。                     |
| 09   | 鰯<br>マリネ     | アイスランド    | 1 Kg | 加工課<br>保坂 | 旬の野菜を和えたり、オリーブオイルを掛けるなど、ひと手間加えていただきますと一層美味しくなります。 |
| 09   | 海鮮<br>いかマリネ  | チリ<br>ペルー | 1 Kg | 加工課<br>保坂 | 野菜や魚介類などの旬の素材をトッピングしていただきますと一層美味しくいただけます。         |

令和元年7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   | 中国産<br>うなぎ長蒲 | 中国             | 10Kg<br>25尾<br>30尾<br>40尾     | 冷凍課<br><br>加藤(親) | 中国産は大型サイズ安値。                         |
| 10   | 国産<br>うなぎ長蒲  | 鹿児島<br>宮崎<br>他 | 10Kg<br>50尾<br>60尾            | 冷凍課<br><br>加藤(親) | 土用の丑は 7月27日(土)                       |
| 10   | 冷凍<br>甘鯛フィレ  | ベトナム           | 1Kg × 10<br>50-80g<br>80-100g | 冷凍課<br><br>幸野    | いろいろな色に染まる<br>優秀食材です。<br>和食、洋食どちらにも! |
| 10   | つぼ抜きイカ       | 中国             | 80尾<br>100尾                   | 冷凍課<br><br>菅野    | BBQ商材として最適。<br>品薄のため高値。              |



## 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<br>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<br>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