

令和元年8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8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	生サンマ	北海道	4.0Kg 20尾 23尾 25尾 27尾 30尾	大口 松 淵	棒受漁が始まり、 お盆明けより本格化！ しかし、サイズが小さい。 刺身、焼き物にどうぞ！
01	マイカ	北海道 青 森	20入 25入 30入	大口 鈴木(充)	刺身、 いか姿焼(バーベキュー)
01	クロモ	秋 田	3 Kg	近海 船 木	入荷少なし 高値が予想される
01	ア ジ	秋 田 山 形	4.2Kg 16~20尾 21~25尾 25~30尾	近海 船 木	お刺身、塩焼きに最適。
01	ブ リ ワラサ	秋 田 青 森	1入 5 ~ 8 Kg 2/3 6 ~ 10 Kg	近海 船 木	入荷が多く、 安値が予想される。 切身がおすすめ。

令和元年 8 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	鮎	岐 阜 和歌山 他	7 ~ 9 尾	特種課 佐々木	身も柔らかく、香りも存分に 楽しめる塩焼きが1番オススメ！ 食べた時にスツとキュウリに似た 香りがするためキュウリウオと 呼ばれることもあるそうです。
03	ハ モ	愛 媛 他	700 g	特種課 野 坂	お吸い物が一般的ですが、 個人的には「天ぷらと塩」が オススメ！
03	ウ ニ	北海道	100 g	特種課 野 坂	粒はしっかりしているのに、 味はまろやかでクリーミー！ 食感を楽しんで欲しいので 生がやっぱりオススメ！

令和元年8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 バチ正肉	インドネシア	6 ~ 10 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎 村 上	お盆商戦前は 高値安定。
05	鮮 マカジキ フィレ	宮 城	約 4 ~ 8 Kg	太物課 村 上	8月下旬から 脂も絡んできます。
05	冷 養殖本鯖 天身	地中海	約 3 ~ 6 Kg	太物課 村 上	盛り合わせに最適。

令和元年 8 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	新物 筋子	アメリカ	No. 1 （1本物）	魚卵 櫻 谷	今年度産（天然）紅鮭筋子入荷します。 昔ながらの天然すじこです。 ぜひご賞味を！
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 切子	魚卵 櫻 谷	家庭用、贈答用さまざまな商品、価格があります。 ピリツと刺激的な明太子で暑い夏を乗り切りましょう！
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	国産イクラ、マスイクラ共に価格下がりお求めやすくなっております。 イベント等や贈答用にいかがでしょうか？

令和元年 8 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	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 しそ風味に仕上げた逸品です。
09	梅 くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	こりこりとしたクラゲを かつお風味の梅肉で 和えた逸品です。
09	カナダ ほっきサラダ	カナダ チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	カナダほっき貝に、 イカ、魚卵、ヒトエグサを 和えたサラダです。

令和元年 8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	甘えび	ロシア	1Kg × 12 3L 2L LA	冷凍課 加藤(親)	搬入量少なく高値、 特に大型サイズ少ない。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	2Kg × 6 L-2 L-3	冷凍課 加藤(親)	刺身はもちろん、 バーベキューにも 最適です。
10	ベビー 帆立	青森県 陸奥湾	1Kg × 10 2L (61/80) L (81/100) M(101/150)	冷凍課 幸 野	一口サイズで パクパク食べられる。 ご飯のおかず、 お酒の肴、おやつに。 和・洋・中どの料理にも 生かせる。

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