

令和元年9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 9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 岩手 宮城	4.0Kg 25尾 27～28尾 30尾 32尾	大口 松 淵	秋の味覚！ 今が旬。 刺身、焼き物として 今年は例年がない 不漁、高値！！
01	メスサケ	北海道	1尾 3.0～4.0	大口 加藤(晃)	卵の粒もおおきくなり ”いくら”がおいしい。
01	オスサケ	北海道	1尾 3.0～5.0	大口 加藤(晃)	焼物フライ、ちゃんちゃ焼き。 白子も珍味。
01	マガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3～4.2 Kg 中 3.3～4.2 Kg 小 3.3～4.2 Kg	近海 船 木	9月より底引き漁が解禁になり カレイ類の水揚げが多くなると 見込まれる。 煮付け、焼き物、唐揚げなど 食べ方はいろいろあります。
01	水カレイ	青森 秋田 山形	大 3.3～4.2 Kg 中 3.3～4.2 Kg 小 3.3～4.2 Kg	近海 船 木	
01	ヤナギカレイ	青森 秋田 山形	大 3.3～4.2 Kg 中 3.3～4.2 Kg 小 3.3～4.2 Kg	近海 船 木	

令和元年 9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	白 魚	八郎潟	1 Kg	特種課 伊藤(君)	実は栄養価が高い白魚、 骨の生成に不可欠な成分を 沢山摂取できます。 生のままでも良いですが、 佃煮、天ぷら、お吸い物にも オススメです。
03	浅 蜊 (アサリ)	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	9~10月にかけて産卵期になり、 身も膨らみ美味しい時期に、 味噌汁もいいですが、 炊き込みご飯もオススメです!
03	ツブガイ	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	磯の香りが特徴のツブガイですが、 沢山のアミノ酸を含んでいるのも 特徴。刺身で食べるのがベスト!

令和元年9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 本鮪	青 森 秋 田	約 20 Kg ~	太物課 嶋 崎 佐々木(淳)	ここから脂も乗りだしてきます 解体ショー等に最適。
05	養殖 本鮪	メキシコ	約 40 Kg	太物課 佐々木(淳)	解体ショー等に最適。
05	解凍 バチサク	日 本 台 湾 大 西 洋	2 Kg定貫	太物課 村 上	盛り合わせに最適。

令和元年 9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 鮭 （中辛）	ロシア 沖流し	17.5 Kg 7入 8入 9入 10入	塩魚 相 原 石郷岡	貴重な2019年度の新物 昨年より2割程度安くなっ ています。 脂乗りが良く贈答にお勧め。
07	紅 鮭 （甘口）	ロシア 定置	17.5 Kg 7入 8入 9入 10入	塩魚 相 原 石郷岡	低価格に抑えるため 甘口で造りました。 昨年より1～2割安くなっ ています。
07	紅鮭フィーレ （中辛）	ロシア 定置	8 Kg 7～9枚 10～13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。 昨年より格安になっています。
07	紅鮭フィーレ （甘口）	ロシア 定置	8 Kg 7～9枚 10～13枚	塩魚 相 原 石郷岡	塩分を控えた甘口です。 低価格なのでお勧めです。
07	銀鮭フィーレ （甘口）	チリ 養殖	8 Kg 7～9枚	塩魚 相 原 石郷岡	価格、在庫も安定しています。 脂乗り良く定番品です。
07	紅 子	アメリカ	1本物 No. 1～	魚卵 櫻 谷	天然紅さけ筋子、船便販売が スタートしました。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	一本物から切子まで様々な 商品、価格があります。 この時期は、ピリッと刺激的な 明太子もおすすめで す。 贈答用にもぜひ！
07	イクラ正油漬	国産 アメリカ ロシア	500 g	魚卵 櫻 谷	国産はもちろん、 外国産マスイクラも粒、味ともに 良品です。イベント等にも 使い勝手が良い商品です。

令和元年9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	子持ち ままかり	タイ	1 Kg	加工課 保坂	食べやすい甘酢で漬けた ママカリに黄色の魚卵、人参、 菜の花を和えた彩の良い 商品です。
09	ニシン マリーネ	アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	旬の野菜と和えたり、 オリーブオイルをかけるなど ひと手間加えていただきますと 一層おいしくお楽しみ いただけます。
09	黄金にしん	ノルウェー アイスランド	800 g	加工課 保坂	飽きのこないさっぱりとした 甘酢で味付けしています。 鰯の甘酢とシシャモ卵特有の 歯応え、程良い酸味がお賞味 いただけます。

令和元年9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	切ワタリガニ	中国	L(16/20肩) M(21/25肩)	冷凍課 幸野	蟹類最高の出汁は絶品です。 パスタ、鍋、汁物などに。
10	メロカマ	イギリス アルゼンチン	300g アンダー 300/500g	冷凍課 菅野	脂乗り抜群！！ 煮付けなどに。
10	カラスガレイ	アイスランド	1/2 gサイズ	冷凍課 菅野	大型サイズ品薄、高値。

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、煮豆類
	中村 誠人	2	7546	練製品、麺類、餃子、パン・菓子類、納豆、納豆食品
	伊藤 浩成	3	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタすし、生珍味類、惣菜類
	河辺 健太郎	4	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
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