

令和元年10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10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	ハタハタ	北海道 秋田 山形 石川	特 4.0 ~ 3.0 大 4.0 ~ 3.0 中 5.5 ~ 3.0	大口  松 淵 加藤(晃)	鍋物、焼き物、煮物 にどうぞ！
01	タラ	北海道 三陸	1尾 10.0 ~ 5.0	大口  加藤(晃)	鍋商材として最適。
01	母カレイ	北海道	3.0Kg 4~6入 7~9入	大口  加藤(晃)	カレイの王様といわれる。 煮付けとして最適。
01	バラ ヤリイカ	青森 秋田 山形	小 3.3 ~ 3.5 Kg	近海  船 木	身が柔らかく お刺身、塩焼きがおすすめ。
01	ヤナギカレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海  船 木	大型は塩焼きに！ 小型は唐揚げがおすすめ。
01	水カレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海  船 木	大型は塩焼きに！ 小型は唐揚げがおすすめ

令和元年10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	真牡蠣	宮 城	800～120 g	特種課 伊藤(君)	寒くなるにつれて、旬になるのが 真牡蠣。栄養豊富で清潔な海水 で育てられるので、プリッとした 食感と濃厚な味わいが楽しめます。
03	アサリ	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	一般的には潮干狩りのシーズン である3月頃が旬と思われがちで すが、実は秋に産卵期を迎えるため 、味的にも美味しい旬といえるで しょう。
03	白 魚	八郎潟	1 Kg	特種課 伊藤(君)	カルシウムやマグネシウムなど、 骨の成長に必要な不可欠なミネラル を沢山含む白魚。白魚といえば生 ですが、お吸い物や天ぷらにしても Good！

令和元年10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 フィーレ	宮 城	約 4 ~ 7 Kg	太物課 村 上	脂乗りもよくなってきます。
05	養殖 本鮪	メキシコ	約 30 ~ 40 Kg	太物課 佐々木(淳)	色合いも良く、 解体ショー等に最適。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本	2 Kg定貫	太物課 村 上	サラダ、 盛り合わせに最適。

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	おにぎりの具材、 食卓に欠かせない一品。 秋の行楽にいかがでしょうか？
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、バラ子まで 様々な商品価格があります。 家庭用、贈答用に いかがでしょうか？
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	国産イクラはもちろん、 外国産マスイクラも粒、味ともに 良品です。贈答用、イベント等 にも使い勝手の良い商品です。

令和元年10月		<u>主要品目入荷予想</u>			
		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	イカときのこの 彩りマリネ	チリ ペルー	1 Kg	加工課  保坂	味付けには隠し味にベルモット を使用したオリジナルの ドレッシングを使用しました。
09	うまい貝	ブルガリア	800 g	加工課  保坂	一口サイズのトップシェルを 醤油ベースのオリジナル調味液 でじっくり漬け込み、甘辛いタレ を和えました。
09	しそ白魚	国産	800 g	加工課  保坂	国産の白魚を魚卵、ふかひれ (加工品)大葉で和えました。

令和元年10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	1Kg × 12 M(21/25肩)	冷凍課 幸野	状況が悪く、 入荷が遅れています。
10	切ワタリガニ	バーレーン	1Kg × 12 L(16/20肩) M(21/25肩)	冷凍課 幸野	年末に向けて 順次搬入します。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1(2Kg × 6) L-2(2Kg × 6)	冷凍課 加藤(親)	L-1、L-2のアソート多く 価格は弱含み、 鍋の具材におすすめです。



## 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 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