

令和元年11月

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11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	秋田 山形 北海道	3.2 ~ 3.0 3.3 ~ 4.5 3.0 ~ 5.5	大口 松 渕	煮付け、焼き物、鍋物 にどうぞ!
01	タラ	秋田 青森 北海道	オス 1尾 10.0 ~ 5.0 メス 1尾 10.0 ~ 5.0	大口 加藤(晃)	主に鍋物で
01	マ白子	秋田 青森 北海道	3.0 ~ 5.0 Kg	大口 松 渕	鍋物、天ぷら、刺身
01	タラ子	秋田 青森 北海道	3.0 ~ 5.0 Kg	大口 松 渕	鍋物、煮物
01	ヤリイカ	青森 秋田	大 3.3 ~ 3.5 Kg 中 3.3 ~ 3.5 Kg 小 3.3 ~ 3.5 Kg	近海 船 木	入荷が少なく 高値が予想されます。
01	タラ	青森 秋田	1入 3~8Kg 2/3 8~10Kg 4/5 8~10Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。
01	切 アンコウ	青森 秋田	5.0Kg 4~8入	近海 船 木	鍋商材として最適。

令和元年11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	カキ	宮城	100 ~ 200 g	特種課 佐々木(孝)	段々粒も大きくなってきており、 値段も大きさも安定的になって きました。 生のまま、クリーミーな味わい をお楽しみください。
03	白魚	茨城	1 Kg	特種課 伊藤(君)	クセが無く、そのまま食べても おいしい白魚。少し手間は かかりますが、卵とじするのも オススメです。
03	ワカサギ	八郎潟	3 Kg	特種課 伊藤(君)	寒くなるにつれて子持ちが 増えてくるワカサギ。焼き物、 揚げ物、煮物など様々な調理 ができる万能魚です!

令和元年11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	秋田 ～ 北海道	約 15 ～ 60 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎	解体販売に最適。
05	養殖 本鮪	メキシコ	約 30 Kg	太物課 佐々木(淳)	解体販売等に最適。
05	解凍 冷バチサク	日 本 大西洋	2 Kg	太物課 村 上	盛合せ商材として最適。

令和元年11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	天然アラスカ産紅サケすじこです。 昔ながらの美味しいすじこを ぜひ食卓に!
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切り	魚卵 櫻谷	一本物から切りまで、 化粧箱に入った商品もあります。 年末の贈答用に いかがでしょうか?
07	イクラ (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味、粒ともに 良品です。 年末に向けてどうぞ!

令和元年11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	水晶 わさび	インドネシア	500 g	加工課 保坂	健康食品としても人気のあるヨシキリザメの軟骨を酒粕とトビ卵、わさび茎で和えて、わさび漬に仕上げました。
09	数の子入 貝の粕漬	トルコ	500 g	加工課 保坂	トップシェルを風味豊かな酒粕を使用し、独自の製法で仕上げました。芳醇でコクのある味わいに仕上がっています。
09	スタミナ チキン帆立	国産	1 Kg	加工課 保坂	国産ホタテ貝ヒモと国産蒸し鶏に、ニンニクの芽を和え、中華風の味付けで仕上げました。

令和元年11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	銀 鮭	チリ	6/9 25Kg 4/6 25Kg	冷凍課 加藤(親)	今後搬入量が多くなります。 価格も安く 切身商材にどうぞ!
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1(2Kg×6) L-2(2Kg×6) L-3(2Kg×6)	冷凍課 加藤(親)	入荷が多くなり アソートはL1、L2が中心です。 鍋の具材におすすめです。
10	冷凍 かき	広島	1Kg×10 NET 850g 2L(25/35粒) L(36/45粒) M(46/55粒)	冷凍課 幸野	2L、Mサイズは品薄状態です。 Lサイズが中心サイズです。
10	切ワタリガニ	中国	M(21/25肩)	冷凍課 幸野	今後の生産状況は 不透明です。
10	切ワタリガニ	バーレーン	L(16/20肩) M(21/25肩)	冷凍課 幸野	これから年末に向けて 順次搬入します。

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
	船木 涉	4	7572	ナンバンえび、ヒラメ、ヤリイカ、
	最上 秀作	5	7562	タイ、ウミツブ、ヤリイカ、
	紅屋 裕生	6	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
	斎藤 誠	5	7536	—
	小野 牧子	6	7535	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