

令和元年12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12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	メス 4.0 ~ 3.0 Kg オス 4.0 ~ 3.0 Kg	大口 松 淵	今が旬！！ 鍋、焼き物、煮物に！
01	母カレイ	北海道	子持ち 1入 1.5 ~ 1.0 Kg オス 1.0 ~ 0.8 Kg	大口 加藤(晃)	カレイの王様。 煮付けが最高！！
01	マダラ	秋田 青森 山形	オス 1尾 10.0 ~ 5.0 Kg メス 1尾 10.0 ~ 5.0 Kg	大口 加藤(晃)	鍋物として、 マ白子、マダラ子も美味！！
01	ヤリイカ	北海道 青森 秋田	3.3 ~ 3.5 Kg 大 中 バラ	近海 船 木	水揚げが少なく 高値が予想されます。 お刺身に最適。
01	平目	青森	1入 1.5 ~ 2.0 Kg 4入 3.5 Kg 6/7 3.5 Kg	近海 船 木	寒平目で身が厚く、 お刺身に最適。
01	オス タラ	北海道 青森 秋田	1入 4 ~ 10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。 白子は刺身で！
01	メス タラ	北海道 青森 秋田	1入 4 ~ 10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。 マダラ子は和え物に！

令和元年12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	アワビ	青 森 宮 城	100～200 g	特種課 菅 原	コリコリとした食感が特徴の アワビ。実は高タンパクで、 パントテン酸という免疫力を 高める栄養素をたくさん含んで いるんです!!
03	カキ	宮 城	100～200 g	特種課 佐々木(孝)	三陸産カキは今が旬！ 生のまま刺身で食べるもよし、 火を通して鍋ものや玉子とじ なども良いですね！
03	ホツキ	青 森	5 Kg	特種課 伊藤(君)	ホツキもやっぱり刺身がオススメ！ 塩水で身が引き締まり、ホツキの 旨味をキープできますよ！

令和元年12月

		主 要 品 目 入 荷 予 想		
		太物課		

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 目鉢鮪	インドネシア 宮 城	30 Kg ~	太物課 嶋 崎 佐々木(淳)	解体販売向け。
05	鮮 養殖本鮪	長 崎	30 ~ 60 Kg	太物課 佐々木(淳)	背・腹、キロ数分けての販売。 トロ商材として年末に最適。
05	解凍 バチサク	日 本 台 湾 大 西 洋	2 Kg	太物課 村 上	繁忙期に最適。

令和元年12月		塩魚・魚卵課				主要品目入荷予想	
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	No. 1 ~ 切り	魚卵 櫻谷	贈答用、家庭用にと 用途に対応した商品 各種ございます。		
07	塩数の子	アメリカ カナダ	1本物 ~ 切り	魚卵 櫻谷	本ちゃんのパリパリ食感が 何とも言えません。 贈答用やおせち等に いかがでしょうか？		
07	味付数の子	アメリカ カナダ	1本物 ~ 折子	魚卵 櫻谷	メーカーによって味付け様々、 塩抜き済など、手間いらずな 商品もございます。		
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	500 ~ 140 g 贈答用化粧箱	魚卵 櫻谷	化粧箱に入っている贈答用が あります。 価格・量目も選べます。		

令和元年12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 マリネ	日本 米 中国	1 Kg	加工課 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。 サラダのトッピングとしても 様々にご利用いただけます。
09	にしん マリネ	アイスランド 日本 中国	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 加えてもらうと一層美味しく いただけます。
09	えび サラダ	マレーシア チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	軍艦巻きやサラダの トッピングとしても ご利用いただけます。

令和元年12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	ロシア ボタン蝦	ロシア	BL(2Kg×6) BM(2Kg×6)	冷凍課 加藤(親)	BLの在庫多く、 大幅に値下がりしました。 年末に向けておすすめです。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1(2Kg×6) L-2(2Kg×6) L-3(2Kg×6)	冷凍課 加藤(親)	L-1、L-2のアソートが 多く、値下がり。 大型サイズの解凍売り をお願いします。
10	トラウトフィレ (トリムC)	チリ	12枚 10Kg 14枚 10Kg 16枚 10Kg	冷凍課 加藤(親)	搬入量も多く、 入荷は順調。 刺身、切身用にお勧め!
10	ボイルタラバ シュリンク	ロシア ノルウェー	1.2Kg / 5肩 1.0Kg / 6肩 800g / 6肩	冷凍課 幸野	過去最高値を 更新中です。 早めの発注を!

担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

鮮魚部 担当者名

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