

令和2年2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2年2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	ネカブ	三 陸	3 Kg入 500 g P	大口 松 淵	美容と健康に！ 吸い物や酢の物で。
01	ギバサ	石 川 宮 城	5.0 Kg	大口 松 淵	美容と健康に！ 吸い物や酢の物で。
01	マ ス	北海道 秋 田	2.0 Kg入 1.5 Kg入 1.0 Kg入	近海 加藤(晃)	定置、刺し網、釣物と入荷増。 焼き物、フライにどうぞ！
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3 Kg 大 11~15尾 中 20~26尾 小 28~30尾	近海 船 木	お刺身が最適。
01	平目	青 森	1入 1.5~2.5 Kg 4入 3.5 Kg 6/7 3.5 Kg	近海 船 木	寒平目で脂が乗っています。
01	本マス	北海道 青 森	1入 2.0~2.5 Kg 3入 3.5~3.8 Kg 5/6 ~4.3 Kg	近海 船 木	塩焼き、ムニエルがおすすめ。

令和2年2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)	まだまだ旬が終わらないカキ！ ちなみにカキの名前の由来は 海の岩にくっついた貝を 「かきおとす」という言葉から きているそうですよ。
03	ホツキ	青 森	6 Kg	特種課 伊藤(君)	カキと並ぶ冬ならではの貝！ 焼くもあり、炊き込みご飯も あり、刺身もありのオールラウン ダーです！
03	ワカサギ	北海道	3 Kg	特種課 伊藤(君)	揚げもあり焼きもありのワカサギ。 実は、魚には珍しいビタミンAが 豊富。カルシウムも摂取できて 一石二鳥な魚です。

令和2年2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 尾長鮪	宮城 和歌山	半身フィーレ 約 5 ~ 10 Kg	太物課 佐々木(淳)	安い単価が魅力的です。
05	鮮 養殖 本鮪	メキシコ	約 30 Kg ~	太物課 村 上	身卸しロイン販売も可能。 解体ショー等にもおすすめ。
05	鮮 本鮪	宮 城	20 ~ 40 Kg	太物課 嶋 崎	身卸しロイン販売も可能。 鮮目鉢鮪の高値が続くと 思われるので、代替品として おすすめです。

令和2年2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	No. 1	魚卵 櫻谷	立派な天然筋子です。 見た目も良いので贈答品と してもいかがでしょうか？
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切り、バラ子	魚卵 櫻谷	贈答品などに最適な1本物。 リーズナブルな切り、バラ子 などもございます。
07	イクラ正油 (マス)	ロシア	500 g	魚卵 櫻谷	国産サケイクラに比べて粒は 小さいですが、見た目、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2年2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	味いか 中華味	ペルー	1 Kg	加工課 保坂	肉厚のイカをゴマの風味を効かせた中華味に仕上げています。
09	うまい貝	トルコ ブルガリア	800 g	加工課 保坂	ひとくち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、甘辛いタレを和えて仕上げています。
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(シシャモ)、人参、菜の花を和えた彩の良い商品です。

令和2年2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	冷凍 サワラファイル	韓国産	10Kg入 800~1000g	冷凍課 幸野	脂乗りが良い11月~1月の大型原料を使用。漬け魚、煮つけ、揚げ物に!
10	メロカマ	アルゼンチン イギリス	10Kg入 0.5Kg/1.0Kg	冷凍課 幸野	脂乗ってます!! 漬魚、煮付など最適。
10	塩ホツケ半身 真空	アメリカ	14枚入 12枚入	冷凍課 菅野	脂乗りのいい物だけを厳選した商品です。

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