

令和2年3月

秋田市
卸売市場

旬のお魚情報

水産を担う人びと

新鮮、かつ安全・安心な、ほんものの食材を食卓に



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3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	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0 ~ 4.0 Kg	大口 鈴木(充)	色め、艶はあるが 脂の乗りはまだ。
01	ホタルイカ	兵庫 富山	生 8Kg入 ボイル 2Kg入	大口 松 淵	生はしゃぶしゃぶ、 ボイルは酢みそで
01	マス	北海道 青森 秋田	1尾 2.0 Kg UP 1.5 Kg入 1.2 Kg入 1.0 Kg入	近海 加藤(晃)	釣もの、底引き、定置もの と入荷増。 焼き物、フライ etc。
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3 Kg 大 11~15尾 大中 20~24尾 中 30~36尾	近海 船 木	お刺身が最適。
01	本マス	北海道 青森 秋田	1入 2.0 Kg UP 3入 3.0~3.8 Kg 5入 4.0~5.0 Kg	近海 船 木	塩焼き、ムニエルがおすすめ。
01	ナメタカレイ	青森 秋田	子持 4Kg 3-5入 子なし 4Kg 3-5入 子なし 4Kg 6-10入	近海 船 木	塩焼き、ムニエルがおすすめ。

令和2年3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 ~ 4 Kg	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	蛤	千 葉	5 Kg	特種課 伊藤(君)	3月といえばひな祭り、ひな祭りとい えばハマグリのお吸い物！二枚 の貝殻がピッタリと重なることから、 「夫婦和合」の意味で縁起が良い とされています。
03	(ボイル) ホタルイカ	兵 庫	300 g	特種課 野 坂	徐々に旬を迎えるのがホタルイカ。 ボイルされているのでそのままでも イケますが、揚げ物、炒め物、沖漬 けにしてもイイですね！
03	カキ	宮 城	100 ~ 150 g	特種課 佐々木(孝)	そろそろ終わり頃？いえいえ実は 3月が一番美味しいと言われている んです！刺身はもちろんのこと、 フライや蒸し料理、シチューに入れ てもバツグンです！

令和2年3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(天然) 本鮪	青 森 ～ 長 崎	20 ~ 50 Kg	太物課 嶋 崎	脂もあり、色目も鮮やか。
05	養殖 本鮪	長 崎	40 Kg ~	太物課 佐々木(淳)	脂もあり、色目も鮮やか。
05	鮮 マカジキフィール	宮 城 千 葉	6 ~ 10 Kg	太物課 村 上	刺身、盛り合わせ等に最適。

令和2年3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等 ～ 3等	魚卵 櫻 谷	一本物の立派な筋から 小ぶりの手頃の筋子まであります。
07	助 子 明太子	ロシア アメリカ	1本物 ～ 切子	魚卵 櫻 谷	使い勝手の良い切子から 贈答用におすすめな1本物まで 各種取り揃えています。
07	イクラ正油	ロシア	マス （500g）	魚卵 櫻 谷	安価、良品のロシア産が人気、 イベント、贈答用にいかがで しょうか？

令和2年3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	海老の スイート チリソース和え	インド	1 Kg	加工課 保坂	たっぷりのエビに、香味野菜、春雨を加えスイートチリソースで和えました。
09	味いか 中華味	ペルー 中国	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ました。
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ました。

令和2年3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	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1 12Kg L-2 12Kg L-3 12Kg	冷凍課 加藤(親)	焼物、鍋の具材に おすすめします。
10	銀サケ	チリ	6/9 25Kg 4/6 25Kg	冷凍課 加藤(親)	切身商材として最適です。 漬魚、焼魚におすすめします。
10	サワラF	韓 国	800/1000 300/400	冷凍課 幸 野	脂乗りが良く、腹骨取り加工後 真空パックしております。 漬魚、煮つけ、揚げ物に。
10	両貝 はまぐり	中 国	16-20粒/500g 10×2	冷凍課 菅 野	新鮮なまま、急速凍結、 濃厚美味です。

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