

令和2年4月

秋田市
卸売市場

旬のお魚情報

天通を担う人びと

新鮮、かつ安全・安心な、ほんもの食材を食卓に



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4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	イワシ	千葉 神奈川 石川	1尾 120g ~ 100g 5Kg入 4Kg入	大口 鈴木(充) 松淵	脂も乗り始め、 栄養価も高い。 刺身、焼き物としてどうぞ!
01	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0 ~ 2.0 Kg	大口 鈴木(充)	色、艶良し。 今年も漁獲量が少なめで 入荷不安定。
01	生ニシン	北海道	1尾 300g ~ 200g	大口 加藤(晃)	オホーツク産も始まり、 入荷は順調で安値安定。 焼き物が美味しい時期です。
01	メバル	青森 秋田	3.3 Kg 大 8-10入 中 13-16入 小 20-23入	近海 船木	春が旬の魚 煮付け、焼き物に最適
01	イーダコ	秋田	4.0 ~ 5.0Kg 特小 小	近海 船木	型が小さいほど単価が高い! 卵が入り、今が旬。 墨をとり、ボイルするとよい。
01	本マス	青森 秋田	4.3 Kg 1入 2.0 KgUP 1入 1.0 ~ 1.5 Kg	近海 船木	塩焼き、フライなど。 食べ方いろいろ。
01	本マス	青森 秋田	4.3 Kg 5/6尾 7/8尾	近海 船木	塩焼き、フライなど。 食べ方いろいろ。

令和2年4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	ア ュ	岐 阜 和歌山	10 ~ 11 尾	特種課 佐々木(孝)	春の到来を告げるアユ! 夏のイメージがありますが 実は今でも旬真っ盛り!
03	ワカメ	宮 城	1 Kg	特種課 佐々木(孝)	春といえば海藻! ワカメやもずくは春から初夏に かけて旬を迎えます。 むくみ解消や血圧抑制につながる カリウムを多く含むなど、 健康面でもGood!
03	メカブ	宮 城	1 Kg	特種課 佐々木(孝)	湯通しや味付けとして広く流通 しているメカブ。 特有のネバネバは「フコイダン」 として知られ肺機能改善、 抗ウィルスの効果がある注目の 成分です。

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	養殖 本鮪	メキシコ	約 40 ~ 60 Kg	太物課 佐々木(淳)	目方により価格変動あり。 ブロック販売も可能です。
05	鮮マカジキ	千葉 ~ 宮城	約 30 ~ 60 Kg	太物課 嶋崎 村上	脂乗りも良く 解体ショー向け。
05	解凍 バチ柵	日本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村上	刺身、盛り合わせ等に最適。

令和2年4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	1本物 No. 1 ~	魚卵 櫻谷	昔ながらの天然すじこです。 贈答用や行楽に いかがでしょうか？		
07	助子 明太子	ロシア アメリカ	切り ~ 1本物	魚卵 櫻谷	切りから一本物まで 家庭用、贈答用等幅広く 品揃えしております。		
07	イクラ正油	国産 ロシア アメリカ	500g	魚卵 櫻谷	国産サケイクラも良いですが、 外国産マスイクラも価格、味 ともにお勧めです。		

令和2年4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	ブラッダイヤ チーズ味	ノルウェー アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	イカスミで黒く着色したカラフトシシャモ卵をサイコロ状に結着形成し、固形感のある小粒のチーズを加えたオリジナルのシーザドレッシングで和えました。
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	三ビ辛 たこキムチ	北海道	1 Kg	加工課 保坂	北海道産のタコとコリコリ触感の大根を食べやすくカットして、特製ダレで和えた、しびれる辛さのキムチです。

令和2年4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	うなぎ長蒲	中国	10Kg 30尾 40尾 50尾	冷凍課 加藤(親)	シラスウナギ豊漁と在庫も多く、安値になりました。
10	銀サケ ドレス	チリ	6/9 25Kg 4/6 25Kg	冷凍課 加藤(親)	搬入量多く、安値になりました。切身商材としてお勧めです。
10	ボイル ムキアサリ	中国	300-500粒/Kg 1Kg × 10	冷凍課 幸野	味噌汁、酒蒸、パスタ、かき揚げなどにどうぞ!
10	殻付き アサリ	中国	41-50粒/500g 500g × 10 × 2合	冷凍課 菅野	真空パックに新鮮な貝のエキスを丸ごと詰込みました。味噌汁、酒蒸、パスタなどに。

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、 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	蛸貝、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