

令和2年7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7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 宮城	1尾 3.0 Kg台 2.5 Kg ~ 2.0 Kg	大口 鈴木(充)	今が旬だが、 入荷不安定!
01	イカ	秋田 青森 北海道	20入 25入 30入 40入	大口 鈴木(充)	今が最盛期。 刺身、焼物、バーベキュー
01	イワシ	千葉 宮城 北海道	1尾 150 ~ 140 g 120 ~ 100 g	大口 松 淵	入梅イワシ、金太郎イワシと 今が時期と言われ 脂乗り最高! 刺身が一番。
01	クロモ	秋 田	3.0 Kg	近海 船 木	青めで、酢の物によし。 そのまま味噌汁に 入れても良し。
01	アジ	秋 田	4.2 Kg入 11-20入 21-30入 30-40入	近海 船 木	大型は刺身、塩焼きに、 小型は唐揚げに最適。
01	ブリ ワラサ	秋 田	1尾 8 ~ 6 Kg 5 ~ 4 Kg	近海 船 木	お刺身に、照り焼きに。

令和2年7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ますが、やっぱり一番は刺身で!
03	サザエ	北浦川	5 Kg	特種課 菅原	夏の定番貝類その①! 刺身はモチロンのこと、焼きか、煮物なんかにしても美味しくいただけますよ!
03	岩ガキ	天王	41 ~ 50枚	特種課 菅原	夏の定番貝類その②! 生、蒸し、焼き、フライなど、オールラウンドに活躍できるカキをぜひご賞味あれ!
03	アユ	愛知	10 ~ 11 尾/枚	特種課 佐々木(孝)	アユの胸の部分には黄色い斑点が付いていることがあり、縄張りを持った鮎の中でも特に攻撃的な奴ほどこの斑点が濃く鮮やかだと言われている。

令和2年7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	本鮪 （天然）	鳥取 ～ 北海道	20～60 Kg	太物課  佐々木(淳) 嶋 崎	解体販売等に最適。
05	鮮 マカジキF	宮 城 宮 崎	4～9 Kg	太物課  村 上	7月以降 まとまった漁が 見込まれます。
05	解凍 バチサク	日 本 大西洋	2 Kg	太物課  村 上	盛り合わせ等に最適。

令和2年7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	筋子 (ベニ・マス) 正油漬け	ロシア アメリカ	1本物	魚卵  櫻 谷	味もさっぱりしていて 食べやすくなっています。
07	助 子 明太子	ロシア アメリカ	バラ子 ~ 1本物	魚卵  櫻 谷	バラ子から1本物まで、 さまざまなサイズ、価格があります。 食卓に欠かせない一品！ いかがでしょうか？
07	イクラ正油漬け (マス)	ロシア	500g	魚卵  櫻 谷	外国産マス、イクラ、粒、味、 共に良品です。 贈答用、イベント用など 使い勝手の良い商品です。

令和2年7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	たこわさび	ベトナム	500 g	加工課 保坂	コリッとしたタコの食感と、ツンッと効いた後引く辛みがクセになり、つつい箸のすすむ逸品です。
09	つぶ貝わさび	アイルランド	500 g	加工課 保坂	小切りにしたツブ貝に、わさび茎と昆布を和えてわさび風味に仕上げました。
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	魚介類や鶏肉などとの相性が良く、パクチーなどを添えていただきますと、よりいっそうエスニックな風味をお楽しみいただけます。

令和2年7月		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
10	ツボ抜イカ	中国	30尾 40尾	冷凍課 菅野	中国産スルメイカ使用。 身も厚く、BBQなどに最適。
10	塩ホツケ半身	アメリカ	5 Kg 14入 16入	冷凍課 菅野	脂乗りの良い物だけを 厳選した商品です。
10	中国産 うなぎ長蒲	中国	10 Kg 30尾 40尾	冷凍課 加藤(親)	昨年に比べ大幅な値下げ。 大型サイズ安値。
10	国産 うなぎ長蒲	鹿児島 宮崎 愛知 他	10 Kg 50尾 640尾	冷凍課 加藤(親)	土曜の丑は7月21日(火)
10	ボイル帆立	北海道	2L(16/20) L(21/25) 1Kg×10 NET800g	冷凍課 幸野	今期は、大型が中心で 小型は少ない。



## 担当者名 &amp; 電話番号 &amp; 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	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