

令和2年9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9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	生サンマ	北海道 岩手 宮城	4.0 Kg 25尾 27/28尾 30尾 32尾	大口 松 淵	秋の味覚！！今が旬。 刺身、焼物で！ 昨年よりサイズ小さく高値。 高級魚になりました！
01	メスサケ	北海道	1尾 4.0 ~ 3.0 Kg	大口 加藤(晃)	卵の粒も大きくなり いくら がおいしい！ いくら丼 などいかが。
01	オスサケ	北海道	1尾 5.0 ~ 3.0 Kg	大口 加藤(晃)	焼物、フライ、ちゃんちゃ焼き。 白子も珍味ですよ。
01	マガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3~4.2 Kg 中 3.3~4.2 Kg 小 3.3~4.2 Kg	近海 船 木	9月より底引き漁が解禁になり カレイ類の水揚げが多くなると 見込まれる。 煮付け、焼物、唐揚げなど 食べ方はいろいろあります。
01	水ガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3~4.2 Kg 中 3.3~4.2 Kg 小 3.3~4.2 Kg	近海 船 木	
01	ヤナギカレイ	青森 秋田 山形	大 3.3~4.2 Kg 中 3.3~4.2 Kg 小 3.3~4.2 Kg	近海 船 木	

令和2年9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	アサリ	北海道 岩手 宮城	5 Kg	特種課 伊藤(君)	アサリといえば潮干狩り、ということで 初夏を連想される方も多いと思いま す。ですが、実はこれからが旬!産卵 期を迎える9～10月は味的にも美味 しい時期になります。
03	白魚	八郎潟	1 Kg	特種課 伊藤(君)	シラウオとシロウオの違いはご存じで すか?キュウリウオ目シラウオ科がシラウ オ、スズキ目ハゼ科がシロウオ、踊り食 いで有名なのはシロウオ。お寿司で食 べるのはシラウオ。というように違いが 結構あるんです。
03	アユ	愛知 岐阜	10～11尾/枚	特種課 佐々木(孝)	アユの胸の部分ある斑点をご存じて しょうか?これは「追い星」と呼ばれる もので縄張り意識が強く、攻撃的なア ユに多く見られます。

令和2年9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	鮮本鮪	青 森 秋 田	約 20 Kg ~	太物課 嶋 崎 佐々木(淳)	ここから脂も乗りだしてきます。 解体ショー等に最適。
05	鮮インド鮪	オーストラリア ニュージーランド	約 30 Kg ~	太物課 嶋 崎	解体ショー等に最適。
05	鮮 カツオタタキ	宮 城	約 4 Kg 前後	太物課 村 上	原魚サイズにもよりますが、 脂も乗ってきます。

令和2年9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	天然紅さけ筋子、船便販売が スタートしました。昔ながらの 天然すじ子、ぜひご賞味を！		
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切子	魚卵 櫻谷	一本物から切子まで様々な 商品価格があります。贈答用 にいかがでしょうか？		
07	イクラ正油漬	国産 アメリカ ロシア	500g	魚卵 櫻谷	国産はもちろん、外国産マス イクラも味・粒ともに良品です。 イベント等にも使い勝手が良い 商品です。		

令和2年9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	たっぷりの海老に香味野菜、 春雨を和え、スイートチリソース で和えました。
09	つぶ貝 わさび	アイルランド	500 g	加工課 保坂	小切りにしたつぶ貝に、 わさび茎と昆布を和えて わさび風味に仕上げました。
09	スタミナ チキンほたて	国産 中国	1 Kg	加工課 保坂	国産ホタテ貝ヒモと国産蒸鶏に ニンニクの芽を和え、中華風の 味付けで仕上げました。

令和2年9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	切りガニ	バーレーン	1Kg×12 L(16/20肩) M(21/25肩)	冷凍課 幸野	高品質のバーレーン産 切り渡りガニです。 昨年並みの価格です。 パスタ、鍋、汁物、ケジャン等
10	うなぎ長蒲焼	中国	10Kg 25尾 40尾	冷凍課 加藤(親)	大型サイズが売れてます。
10	銀鮭	チリ	25Kg 6/9 4/6	冷凍課 加藤(親)	切り身商材としてお勧めです。

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