

令和2年10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10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	ハタハタ	秋田 山形 石川 北海道	特 4.0~3.0 Kg 大 4.0~3.0 Kg 中 5.5~4.3 Kg	大口 松 淵	鍋物、焼物、煮付で
01	タラ	北海道 秋田 青森	1尾 10.0 ~ 5.0 Kg	大口 加藤(晃)	鍋物として
01	母カレイ	北海道	3.0 Kg 4 ~ 6 入 7 ~ 9 入	大口 加藤(晃)	煮付が最高!
01	バラ ヤリイカ	青森 秋田 山形	小 3.3~3.5 Kg	近海 船 木	身が柔らかく お刺身、塩焼きがおすすめ
01	ヤナギカレイ	青森 秋田 山形	大 3.3~4.3 Kg 中 3.3~4.3 Kg 小 3.3~4.3 Kg	近海 船 木	大型は塩焼きに 小型は唐揚げがおすすめ
01	水ガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3~4.3 Kg 中 3.3~4.3 Kg 小 3.3~4.3 Kg	近海 船 木	大型は塩焼きに 小型は唐揚げがおすすめ

令和2年10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	マガキ	三陸 (岩手・ 宮城)	80 ~ 129g	特種課 佐々木(孝)	遂に始まる三陸産カキ 生はもちろん、蒸しか焼き、 フライかシチューなど、 レパートリーは盛沢山。 是非、ご賞味あれ!
03	アサリ	北海道	5 Kg	特種課 伊藤(君)	本来、初夏が旬のアサリ。 しかし海水温が上昇している ここ数年では今の時期も身が 痩せていることもなくなり、 美味しくいただけます。
03	白魚	八郎潟	1 Kg	特種課 伊藤(君)	先月に引き続き白魚です。 別名「トノサマウオ」と呼ぶこと がありますが、これは野良仕事 をしない殿様の綺麗な手指に なぞらえて呼ぶようになった。 という説があります。

令和2年10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 マカジキ フィーレ	宮 城	約 4~7 Kg	太物課 村 上	脂乗りも良くなってきます。
05	天然 本鮪	青森・秋田 ~ 北海道	約 30~80 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎	解体ショーなどに最適。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本	2 Kg 定貫	太物課 村 上	サラダ、盛合わせ等に最適

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 マカジキ フィーレ	宮 城	約 4~7 Kg	太物課 村 上	脂乗りも良くなってきます。
05	天然 本鮪	青森・秋田 ~ 北海道	約 30~80 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎	解体ショーなどに最適。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本	2 Kg 定貫	太物課 村 上	サラダ、盛合わせ等に最適

令和2年10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本物 No. 1~	魚卵 櫻谷	おにぎりの具材、 食卓に欠かせない一品です。 秋の行楽にいかがでしょうか？
07	紅子 マス子 正油漬	アメリカ ロシア	特 No. 2~	魚卵 櫻谷	塩筋子とはまた違った味わい。 アツアツ新米と一緒に いかがでしょうか？
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ バラ子	魚卵 櫻谷	一本物からバラコまで様々な 商品・価格があります。 家庭用、贈答用に いかがでしょうか？

令和2年10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	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 国産蒸し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。
09	いかごぼう サラダ	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	一口サイズにカットしたイカに ごぼう、人参、ヒトエグサを和え、 ゴマ風味のサラダに 仕上げました。
09	ほっきサラダ	カナダ チリ ペルー アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	カナダほっき貝に、 イカ、魚卵、ヒトエグサを 和えたサラダです。

令和2年10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 M(21/25肩) S(26/30肩) 2S(31/40肩) 3S(41/50肩)	冷凍課 幸野	新物は小型サイズ(S, 2S, 3S)中心の組成、大型サイズの極端な漁獲減少が見込まれる。中国産は漁模様悪し。
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ	1 - 2 Kg 0.5 - 1 Kg	冷凍課 菅野	大型サイズ脂乗り抜群。焼き、煮付に。
10	赤魚 センターカット	グリーンランド	5Kg 4L(7/10) 3L(11/15)	冷凍課 菅野	大型サイズ脂乗り抜群。焼き、煮付に。

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	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