

令和2年11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11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 北海道	3.2~3.0 Kg 3.3~4.5 Kg 3.0~5.5 Kg	大口 松 渕	煮付、焼物、鍋物。 今年は数量少なく、 高値が予想される。
01	タラ	秋田 青森 北海道	オス 1尾 10.0 ~ 5.0 Kg メス 1尾 10.0 ~ 5.0 Kg	大口 加藤(晃)	主に鍋物としてどうぞ!
01	マ白子	秋田 青森 北海道	3.0 ~ 5.0 Kg	大口 松 渕	鍋、天ぷら、刺身としてどうぞ!
01	タラ子	秋田 青森 北海道	3.0 ~ 5.0 Kg	大口 松 渕	鍋物、煮物でどうぞ!
01	ヤリイカ	青森 秋田	大 3.3~3.5 Kg 中 3.3~3.5 Kg 小 3.3~3.5 Kg	近海 船 木	入荷が少なく、 高値が予想されます。 小型、バラが中心。
01	タラ	青森 秋田	1入 3~8 Kg 2/3 8~10 Kg 4/5 8~10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。
01	切 アンコウ	秋田	5~4 Kg 4~8入	近海 船 木	鍋商材として最適。

令和2年11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おいしいですが、やっぱり一番は刺身で!
03	カキ	宮城	80 ~ 120g	特種課 佐々木(孝)	今、もっともアツいのがカキ! 11月からは身もびっしりと大きくなり、食べ応はバツグン! 生はもちろん、シチューが蒸し料理でもお楽しみいただけます。
03	ホタテ	青森	10 Kg前後	特種課 伊藤(君)	夏のイメージが強いホタテですが、春の産卵期に向け、身全体が大きくなるのが11月です。プリプリの身をぜひご賞味あれ、。
03	シラウオ	八郎潟	1 Kg	特種課 伊藤(君)	冬になるにつれ旬を迎えるシラウオ。骨を含め丸ごと食べるものなのでカルシウムやマグネシウムなど、多くの栄養素を摂取できます。

令和2年11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	天然 本鮪	秋田 ～ 北海道	約 20～60 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋崎	解体販売に最適。
05	鮮 マカジキ フィーレ	宮城	4～7 Kg	太物課 村上	脂乗りも良くなってきます。
05	解凍 バチサク	台湾 日本 大西洋	2 Kg	太物課 村上	盛合わせ等に最適

令和2年11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	天然アラスカ産の紅サケすじこ。 昔ながらの美味しいすじこを ぜひ食卓に！
07	助 子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ～ バラ子	魚卵 櫻 谷	使い勝手の良いリーズナブルな バラ子、切子。贈答用にお勧めな 一本物。さまざまなアイテムを 揃えております。
07	味付数の子	アメリカ カナダ大西洋 ロシア	1本物 ～ 折子	魚卵 櫻 谷	メーカーによってさまざまな 食感、風味があります。 年末、年始には欠かせない 食材です。

令和2年11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	シビ辛 たこキムチ	類街道	1 Kg	加工課 保坂	北海道産のタコと、コリコリ食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。
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、春雨を和え、スイートチリソースで和えました。
09	ブラックダイヤ チーズ味	ノルウェー アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	िकासミで黒く着色したカラフトししゃも卵をサイコロ状に結着成形し、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ードレッシングで和えて仕上げました。

令和2年11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(2Kg × 6) L-2(2Kg × 6)	冷凍課 加藤(親)	新物の入荷が遅れています。 L-2中心のアソート。 鍋の具材にお勧めです。
10	ブラックタイガー有頭えび	ベトナム 他	25尾(1.3Kg × 6) 30尾(1.3Kg × 6)	冷凍課 加藤(親)	大型サイズ大幅な値下げ。
10	ブラックタイガー無頭えび	インドネシア 他	13/15 (1.8Kg × 6)	冷凍課 加藤(親)	大型サイズ大幅な値下げ。 解凍売りがお勧めです。
10	ボイルずわいがにセクション	ロシア	5Kg 3L(250/300g) 2L(200/250g) L(150/200g)	冷凍課 幸野	品薄ですので必要な分は お早めに手当てしてください。

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
	松渕 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