

令和2年12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12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	メス 4.3 ~ 3.0 Kg オス 4.3 ~ 3.0 Kg	大口 松 淵	今が旬、 今年は入荷不安定、 高値安定。
01	母カレイ	北海道	子持 1尾 1.5 ~ 1.0 Kg オス 1尾 1.0 ~ 0.8 Kg	大口 加藤(晃)	カレイの王様、 煮付がおいしい!
01	タラ	秋田 青森 山形	1尾 10.0 ~ 5.0 Kg	大口 加藤(晃)	鍋物として 白子、タラ子もおいしい!
01	ヤリイカ	北海道 青森 秋田	大 3.3~3.5 Kg 中 3.3~3.5 Kg バラ 3.3~3.5 Kg	近海 船 木	水揚げが少なく、 高値が予想される。
01	平目	青森	1入 1.5 ~ 2.0 Kg 4入 3.5 Kg 6/7 3.5 Kg	近海 船 木	寒平目で身が厚く お刺身に最適!
01	オス タラ	北海道 青森 秋田	1入 4 ~ 10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。 白子はお刺身で!
01	メス タラ	北海道 青森 秋田	1入 4 ~ 10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。 マダラ子は和え物に!

令和2年12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	宮城	100～200g	特種課 佐々木(孝)	カキは「海のミルク」と呼ばれて いますが、何故か?それは牛乳 のように多くの栄養を含んでいる から。コレステロールの上昇を 抑えるタウリンや血糖値を安定 させるグリコーゲン等様々な栄養 素を含んでいます。
03	ホッキ	北海道	3 Kg	特種課 伊藤(君)	コリコリとした食感が特徴の ホッキ貝。やはり生のままが一番 ですが、炒め物やパスタ、炊込み ご飯にしてもオススメです。
03	ホタテ	青森 ほか	10 Kg前後	特種課 伊藤(君)	意外にも栄養素の多いホタテ。 アミノ酸やカルシウムを非常に 多く含んでいます。こちらも刺身 が一番ですが、バター焼き、酒蒸し にしても美味しいですね。

令和2年12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 尾長鮪F	宮 城	4~7 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎	単価安商材として魅力的
05	鮮 養殖本鮪	長 崎	30~60 Kgg	太物課 村 上	背・腹、キロ数分けての販売。 トロ商材として年末に最適。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本	2 Kg	太物課 村 上	繁忙期の販売に最適。

令和2年12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	No. 1～切子	魚卵  櫻 谷	贈答用、家庭用にと 用途に対応した商品。 各種ございます。
07	助 子 明太子	アメリカ ロシア	500g～140g 化粧箱	魚卵  櫻 谷	化粧箱に入っている贈答用です。 価格、量目も選べます。
07	塩数の子	カナダ	1本物バック 90g～200g	魚卵  櫻 谷	年末年始に欠かせない一品。 パリパリ食感。贈答用、おせち、 松前漬などにいかがでしょうか。
07	味付数の子	アメリカ カナダ	1本物 ～ 折子	魚卵  櫻 谷	メーカーによって白正油、黒正油など 味付け様々。手間いらずな商品。 年末年始に欠かせない一品です。

令和2年12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	えびっ子風味 味っ子梅	ノルウェー アイスランド	500 g	加工課 保坂	歯ごたえのあるカラフトししゃも 卵を醤油ベースの調味液で 漬け込みました。
09	味付 数の子昆布	アメリカ カナダ	50 g	加工課 保坂	数の子の食感と昆布の旨味を お楽しみください。
09	石狩	アメリカ	800 g	加工課 保坂	紅鮭とイクラを麺漬けにした 独特の風味の逸品です。

令和2年12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	ボイルタラバ シュリンク	ロシア	1.2 Kg 5肩 1.0 Kg 4肩 800 g 6肩	冷凍課 幸野	過去最高値を更新中です。 早めに発注を！！
10	ホタテ貝柱	北海道	1Kg×10 4S(51/60) 5S(51/80)	冷凍課 幸野	M~3Sサイズ 確認条件です。
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)	入荷少なく高値。 解凍売りをおすすめします。



## 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