

令和3年1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3年1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	ギバサ	三 陸	5 Kg	大口 松 淵	お吸い物としてどうぞ！
01	ネカブ	三 陸	3Kg入 500gP入	大口 松 淵	お吸い物、酢の物として 使い勝手良し。
01	マ白子	北海道 三 陸	3.0 Kg入 5.0 Kg入	大口 松 淵	鍋物、天ぷら、 お刺身でどうぞ！
01	タラ子	北海道 三 陸	3.0 Kg入 5.0 Kg入	大口 松 淵	煮物、正油漬でどうぞ！
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3Kg 大 10~15尾 中 20~28尾 バラ	近海 船 木	お刺身が最適。
01	オス タラ	青 森 秋 田	1入 5 ~ 8 Kg 1入 10 KgUP	近海 船 木	白子が成熟し お鍋に最適。
01	メス タラ	青 森 秋 田	1入 5 ~ 8 Kg 1入 10 KgUP	近海 船 木	マダラ子が成熟し お鍋に最適。 和え物にも良し。

令和3年1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	真ガキ	宮 城	80 ~ 120g	特種課 佐々木(孝)	日本中で親しまれているカキ。 実は中国やヨーロッパなど、 世界中で広く愛されています。 さらに日本でも縄文時代には すでに食べられていた事が、 発掘調査でわかっています。
03	白 魚	青 森	1 Kg	特種課 伊藤(君)	冬の定番、白魚ですが、その 調理方法は様々。生のままでも 良し、佃煮にしても良し、天ぷら や椀物、卵料理にも使えるオール ラウンダーな魚です。
03	ホッキ貝	青 森	3 Kg	特種課 伊藤(君)	ホッキといえば刺身！コリコリと した食感、一番楽しめます。 他にも炊込みご飯や炒め物、 パスタに仕上げて最高ですよ。

令和3年1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 養殖本鮪	長 崎 高 知	40 ~ 60 Kg	太物課 佐々木(淳)	解体ショー等に最適
05	解凍 バチサク	日 本 大 西 洋	2 Kg	太物課 村 上	お刺身、盛合せなどに最適
05	鮮 マカジキ	宮 城 千 葉	40 Kg ~	太物課 嶋 崎	脂乗りも良く 鮮度も良い。

令和3年1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	昔ながらの天然紅さけすじこです。 食卓に欠かせない一品です。 ぜひご賞味を！
07	助 子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ～ バラコ	魚卵 櫻 谷	一本物からバラコまで、 さまざまな商品・価格があります。 家庭用はもちろん贈答用にも いかかでしょうか？
07	イワシ明太		2尾入り ～ 16尾入り	魚卵 櫻 谷	イワシの日、明太子の日 などの行事に最適です。

令和3年1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	いかごぼう サラダ	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	シャキシャキしたゴボウの食感と 焙煎したゴマの後引く風味を お楽しみください。
09	にしん マリネ	ノルウエー	1 Kg	加工課 保坂	旬の野菜と和えたり、オリーブ オイルをかけるなど、ひと手間 加えていただきますと、いっそう おいしくお楽しみいただけます。
09	ブラック ダイヤチーズ	ノルウエー 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粘着 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ました。

令和3年1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
		冷凍課			
10	サワラファイル	中国 韓国	10 Kg 300/400 g 800/1000 g	冷凍課 幸野	脂乗り良し、 漬け魚、焼き、吸い物、 揚げ物など
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ	1/2 26 Kg 0.5/1.0 115 Kg	冷凍課 菅野	焼物、煮付などに
10	ギンタラ	アメリカ	4/5 3/4	冷凍課 加藤(親)	品薄により相場上がってます。 切身、漬魚におすすめ。

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