

令和3年2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2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	ネカブ	三陸	3Kg入 500gP入	大口 松 淵	美容と健康に 酢の物、吸い物
01	ギバサ	石川 宮城	5 Kg	大口 松 淵	美容と健康に 酢の物、吸い物
01	マス	北海道 秋田	2 Kg UP 1.5 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口 加藤(晃)	定置網、釣物、刺網、入荷増 焼物、ムニエル、etc
01	生ニシン	北海道	マス 5Kg 15尾前後 込み	大口 加藤(晃)	春告魚の代表、 焼物として
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg 大 11~15尾 中 20~25尾 小 27~30尾	近海 船 木	お刺身が最適。
01	本マス	北海道 青森	1入 2.0~ 2.5 Kg 3入 3.5~ 3.8 Kg 5/6 ~ 4.3 Kg	近海 船 木	塩焼き、フライがお勧め
01	平目	青森	1入 1.5 ~ 2.5 Kg 4入 3.5 Kg 6/7 3.5 Kg	近海 船 木	寒平目で脂が乗っています

令和3年2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	80～100g	特種課 佐々木(孝)	マガキとイワガキ、同じようでは かなり違います。育てる期間の長 さ、出荷時期、味や粒の大きさに 至るまでほとんどが異なります。
03	ハマグリ	中国	1 Kg	特種課 伊藤(君)	3月のひな祭りでは有名なハマグリ ですが、2月～4月は栄養たっぷり 蓄える時期でもあるんです! 汁物や酒蒸し、焼きでも美味しい です。
03	ワカサギ	北海道	3 Kg	特種課 伊藤(君)	冬の味覚、穴釣りの名物といえば ワカサギ。カルシウムの定番食品 として知られていますが、実は4尾 食べるだけで1日分をカバーでき るんだとか。

令和3年2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	約40 Kg ~	太物課 佐々木(淳)	身卸しロイン販売も可能。 解体ショー等にお勧め。
05	鮮尾長 鮪	宮 城 和歌山 千 葉	半身フィーレ 約6 ~ 10 Kg	太物課 村 上	安い単価が魅力的！！
05	鮮 本鮪	宮 城	20 ~ 40 Kg	太物課 嶋 崎	脂乗りも良く 鮮度も良い。

令和3年2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	No. 1 ~	魚卵 櫻 谷	昔ながらの天然塩すじこです。 ぜひご賞味を！		
07	紅・マス子 正油漬	アメリカ カナダ	紅 No. 1 マス No. 2	魚卵 細 井	塩すじことはまた違った味わいです。 ごはんのお供にいかがですか？		
07	助 子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切子・バラコ	魚卵 細 井	贈答用などに最適な1本物から リーズナブルな切子、バラ子、 いろいろあります。		

令和3年2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	シーフード マリネ	中国 日本	1 Kg	加工課 保坂	海老、いか、かに風味蒲鉾を にぎやかに盛り込んだマリネです。
09	いかごぼう サラガ	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくち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	中華わかめ	日本 他	1 Kg	加工課 保坂	ヘルシーな莖わかめを 胡麻の風味豊かな中華味 に仕上げました。

令和3年2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	サワラフィレ	韓国 中国	10 Kg 300/400 g 800/1000 g	冷凍課 幸野	漬け魚、焼き、吸い物、 揚げ物など
10	塩ホツケ半身	アメリカ	10入	冷凍課 菅野	超大型サイズ、 脂乗り抜群です。
10	メロカマ	アルゼンチン	0.5/1.0	冷凍課 菅野	煮付、焼きに最適。

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