

令和3年3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3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	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0 ~ 5.0 Kg	大口 鈴木	身の色、艶は良し
01	ホタルイカ	兵庫 富山	生 8 Kg入 ボイル 2 Kg入	大口 松 淵	生はしゃぶしゃぶ ボイルは酢味噌で！！
01	マス	北海道 青森	1尾 2 KgUP 1.5 Kg 1.2 Kg 1.0 Kg	大口 加藤(晃)	定置網、釣物、底引物、 刺網物と入荷増。 焼物、フライ、など
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg 大 11~15尾 中 20~24尾 小 28~32尾	近海 船 木	お刺身が最適。
01	本マス	北海道 青森 秋田	1入 2 KgUP 3入 3.5~ 3.8 Kg 5入 4.0~ 5.0 Kg	近海 船 木	塩焼き、ムニエルがおすすめ
01	マガレイ	秋田	4 Kg 22~28尾	近海 船 木	塩焼きがおすすめ

令和3年3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	ハマグリ	中国	1 Kg	特種課 伊藤(君)	三月といえばひな祭り、ひな祭りといえはハマグリ! 二枚貝であるハマグリは、もともと対になっている貝とはピッタリ合いますが、別々の貝を合わせあっても多少の隙間が空いてしまいます。そんな訳で一人の伴侶と末永く暮らす仲のいい夫婦の象徴となりました。
03	サザエ	長崎	5 Kg	特種課 佐々木(孝)	実は今から旬が始まっているサザエ。初夏から夏にかけて旬と思われがちですが、それは産卵期で栄養を蓄えているから。産卵直前の春から初夏にかけてが最も身が充実して美味しい時期になります。
03	アサリ	熊本	5 Kg	特種課 伊藤(君)	こちらも二枚貝ではポピュラーなアサリ。春先にかけて産卵期に入るので、身も肉厚でジューシーな味わいを楽しめます。蒸し、炒め、煮込み、様々な料理にも合うアサリをぜひご賞味あれ!

令和3年3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	養殖 本鮪	大 分 長 崎	20 ~ 50 Kg	太物課 佐々木(淳)	解体ショー等に最適。
05	鮮(天然) 本鮪	青 森 ~ 長 崎	20 ~ 50 Kg	太物課 嶋 崎	色目が鮮やかです。
05	鮮 尾長 フィーレ	宮 城	6 ~ 10 Kg	太物課 村 上	刺身、盛合せ等に最適。

令和3年3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等 ～ 3等	魚卵 櫻 谷	昔ながらの天然塩すじこです。 立派な1本物から 小ぶりの手頃のすじこまで あります。
07	助 子 明太子	ロシア アメリカ	1本物 ～ バラ子	魚卵 細 井	贈答用にお勧めな1本物から 使い勝手の良い切子、 リーズナブルなバラ子。 各種取り揃えています。
07	イクラ正油	ロシア アメリカ	マ ス （500g）	魚卵 細 井	鮭イクラに比べ、 粒は小さいですが、安価で良品。 イベント、贈答用にいかがですか？

令和3年3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	桜白魚	中国	800 g	加工課 保坂	ほんのり桜色に仕上げた白魚と ふんわり香る桜の香りに季節を 感じる逸品です。
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	にしんマリネ	ノルウェー	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 一層おいしくお楽しみいただけます。

令和3年3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、揚げ物、 吸い物などにどうぞ。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	12 Kg L-2(21/30)	冷凍課 加藤(親)	焼物、鍋の具材に おすすめします。
10	銀鮭	チリ	25 Kg 6/9 4/6	冷凍課 加藤(親)	切り身商材として最適です。 漬魚、焼魚におすすめです。

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