

令和3年4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4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	イワシ	千葉 石川 神奈川	1尾 120g ~ 110g 5.0 Kg / 4.0 Kg入	大口 松 淵 鈴 木	脂のりも良くなり 刺身、焼物でどうぞ！
01	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0 ~ 2.0 Kg	大口 鈴 木	色、艶良し 今年も入荷は不安定。
01	生ニシン	北海道	1尾 300g ~ 250g	大口 加藤(晃)	オホーツク海も流氷が去り 入荷増。 脂も乗り、一番おいしい時期。
01	メバル	青森 秋田	3.3Kg 大 8~10尾 中 13~16尾 小 20~23尾	近海 船 木	春が旬の魚 煮つけ、焼き物に最適。
01	イーダコ	秋田	4.0~ 5.0 Kg 特小 小	近海 船 木	型が小さいほど単価が高い。 卵が入り、今が旬。 墨を取り、ボイルするとよい。
01	本マス	青森 秋田	1入 2 KgUP 1入 1.0~ 1.5 Kg	近海 船 木	塩焼き、フライなど、 食べ方いろいろあり。
01	本マス	青森 秋田	4.3 Kg 5-6尾 7-8尾	近海 船 木	塩焼き、フライなど、 食べ方いろいろあり。

令和3年4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
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 塩 谷	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	ホタルイカ	富 山 兵 庫	300 g	特種課 野 坂	3月～4月にかけて旬の時期を 迎えるのがホタルイカ。暗闇の中で 行うホタルイカ漁は全国的にも 有名ですよ。ボイル加工されてる ものがほとんどで、オススメは酢味噌 で一緒にいただくことです。春の 名物ホタルイカをぜひご賞味あれ。
03	サザエ	長 崎	5 Kg	特種課 佐々木(孝)	夏の産卵に向け栄養を蓄える サザエ。関東地方では桃の節句 での巻き貝には、願いが叶うと いう伝承があり、縁起のいい料理 として用意する習慣があるそうです。 基本はつぼ焼きで、お好みで バターなどのアクセントもいいかも。
03	アサリ	熊 本	5 Kg	特種課 塩 谷	春と秋に旬を迎えるアサリ。昔は数 百トンも獲れていましたが、今現在 は数トンにまで減少。漁場環境の 悪化や生息地の減少が主な原因 だと考えられています。生産地では これを復活させようと、放流などの 事業に取り組んでいます。

令和3年4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	メキシコ	約 40 ~ 60 Kg	太物課 佐々木(淳)	目方により価格変動あり。 ブロック販売も可能。
05	鮮 マカジキ	千葉 ～ 宮城	約 30 ~ 60 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	脂のりも良く 解体ショー等にもむいてます。
05	冷凍 カツオタタキ	鹿児島 太平洋	3 Kg	太物課 村 上	刺身だけではなく サラダなどに混ぜても良し。

令和3年4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	昔ながらの天然すじこです。 贈答用や行楽に いかがでしょうか？
07	助 子 明太子	ロシア アメリカ	切、バラ子 ～ 1本物	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	紅子、マス子 正油漬	アメリカ カナダ	特 No. 2	魚卵 細 井	塩筋子とはまた違った味わいです。 お子様にも好まれる味付けに なっています。行楽などにいかが でしょうか？

令和3年4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一品です。
09	シビ辛 タコキムチ	北海道	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、特性ダレで和えたしびれる辛さのキムチです。
09	いかゴボー サラダ	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、ヒトエグサを和えたゴマ風味のサラダに仕上げました。

令和3年4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	ボイル帆立	北海道 (噴火湾)	1 Kg×10入(NW800g) 2L(16/20) L(21/25) M(26/30)	冷凍課 幸野	鍋、BBQ(バーベキュー)、 煮物、照り焼き などにどうぞ!
10	金華 塩サバ	宮城	14枚 16枚 20枚	冷凍課 菅野	超大型サイズです。 脂のり抜群。
10	スルメ ツボ抜イカ	中国	30尾 40尾 50尾	冷凍課 菅野	BBQ(バーベキュー)などに!

担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

鮮魚部 担当者名

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	伊藤 君勝	1	7503	ハタハタ、サンマ、イワシ、タラ類、アジ、ブリ、サバ、加工品類、キンキン、カレイ類、ズワイガニ、ナンバンえび、ヒラメ、ヤリイカ、タイ、ウミツブ、カワハギ、生筋子、カツオ、ワラサ、イカ
	松淵 正平	2	7519	
	加藤 晃	3	7516	
	船木 渉	4	7572	
	最上 秀作	5	7562	
	鈴木 充朋	6	7585	
03 特種課	野坂 幸平	1	7503	ハマチ、カンパチ、タイ、シマアジ、ウニ
	佐々木 孝成	2	7503	アワビ、サザエ、フグ、淡水魚、白魚、カニ、海藻類
	塩谷 明生	3	7529	蛸貝、帆立貝、アサリ、ホッキ、ツブ、サーモン
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

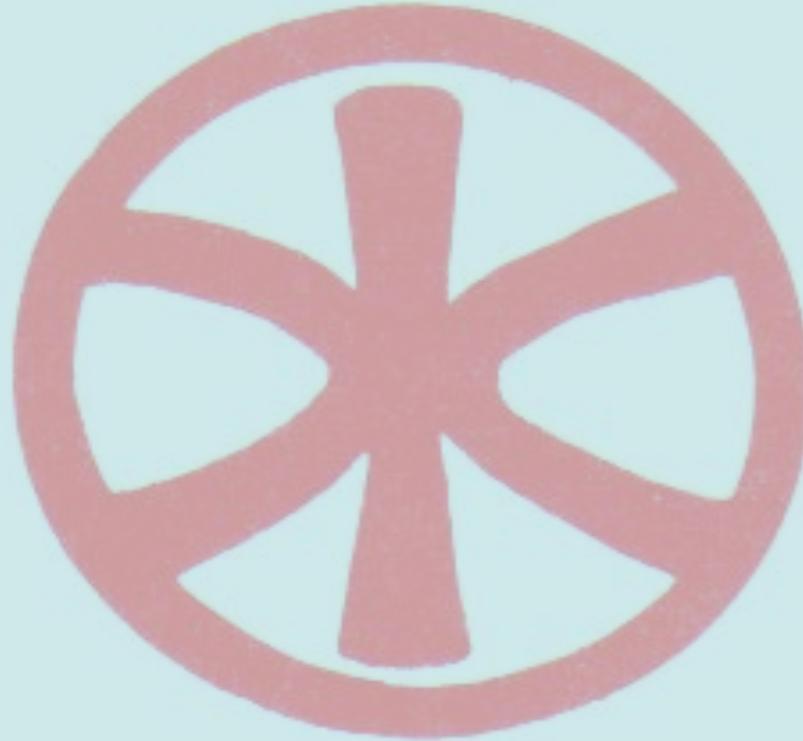
塩冷部 担当者名

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
	河辺 健太郎	3	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
	伊藤 浩成	4	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタすし、生珍味類、惣菜類
	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
	菅野 一矢	2	7542	赤魚、凍魚全般、カラスカレイ、イカ類
	幸野 賢	3	7548	帆立、カニ類、冷食品、貝類
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	
	小塚 善明	3	7574	
	若松 美幸	4	7573	
	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