

令和3年8月

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

赤通を担う人びと



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8月

大口・近海課

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
01	生サンマ	北海道	2.0 Kg 12～16入 4.0 Kg 20入 22～23入 25入 27入	大口 松 淵	棒受漁が始まり、 お盆明けから本格化。 今年も価格、サイズ予想つかず！
01	イカ	北海道 青 森	20入 25入 30入	大口 鈴 木	大サイズ不漁、高値安定。 刺身、イカ焼、バーベキューなど
01	クロモ	秋 田	3.0 Kg	近海 船 木	昨年より安値が 予想されます。
01	アジ	秋 田	4.2Kg入 16～20入 26～30入 31～35入	近海 船 木	昨年より安値が 予想されます。 お刺身、塩焼きに最適。
01	ブリ ワラサ	秋 田 青 森	1入 5～8 Kg 2/3 9～13 Kg	近海 船 木	安値が予想されます。

令和3年8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	アユ	岐阜 和歌山	10尾・1Kg	特種課 佐々木(孝)	夏の定番川魚! やはり塩焼きが 一番おすすめですね! あゆは香魚 (こうぎょ)という別名もあるくらい、 香りが強い魚です。よく、ウリ科の 植物の匂いがするとと言われてます ね。これは、川にある珪藻を餌とし ているため、このような香りになる のだと言われてます。
03	岩ガキ	秋田 (天王・象潟 産)	30 ~ 50入	特種課 菅原	秋田といえばハタハタ! しかし、 それ以外にも代表的な海産物があ るんです。それがカキ。岩ガキとされ る地物で、生で食べるのが主流です が、調理しても大体美味しいです。 海のミルクといわれる絶品カキ、 ぜひご賞味あれ。
03	サザエ	秋田 (船川・北浦 産)	5 Kg	特種課 菅原	夏を代表する貝といえばこれ! 焼きや刺し身でもいけるオールラウ ンダーな選手です。サザエといえば トゲが特徴的ですが、実は全くトゲ が無いものも存在します。これは 「坊主サザエ」と呼ばれ、海流で流 されるうちにトゲが削れていくこと で誕生します。

令和3年8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 バチ正肉	インドネシア 宮 城	6 ~ 10 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎 村 上	お盆期間中は 高値安定
05	鮮 マカジキF	宮 城	約4 ~ 7 Kg	太物課 村 上	8月下旬から 脂も絡んできます。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本 大 西 洋	2 Kg定貫	太物課 村 上	盛合せ等に最適。

令和3年8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	新物 紅紅子	アメリカ	No. 1 ~ (1本物)	魚卵 櫻 谷	今年度(天然)紅鮭筋子が入荷 予定です。 昔ながらの天然すじこです。 ぜひご賞味を!
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ バラ子	魚卵 櫻 谷 細 井	贈答用にお勧めな1本物。 使い勝手が良くリーズナブルな 切り、バラコ。 さまざまな商品、価格があります。 暑い夏には、ピリツと刺激的な 明太子もおすすりめです。
07	イクラ正油 (マス)	アメリカ ロシア	500 g	魚卵 櫻 谷 細 井	国産サケイクラに比べ外国産 マスイクラが価格的にお求め 安くなっております。味、粒ともに 良品です。贈答用、イベント等に いかがでしょうか?

8月中旬に更改予定

令和3年8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	ほっきサラダ	カナダ	1 Kg	加工課 保坂	レタスや水菜など緑色の野菜をトッピングしていただきますと色合いが一層引き立ちます。
09	うまい貝	トルコ ブルガリア	800 g	加工課 保坂	ひとくちサイズのトッパシエルを醤油ベースのオリジナル調味液でじっくり漬込み甘辛いタレを和えて仕上げました。
09	サーモンマリネ	チリ	800 g	加工課 保坂	お刺身用「トラウトサーモン」をマリネにしました。大ぶりの切身はボリューム満点です。

令和3年8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	ほたて貝柱	北海道 (噴火湾)	1 Kg×10入 NET800g 2L(16/20) L(21/25) M(26/30) S(31/35)	冷凍課 幸野	夏はBBQで!
10	いか照焼	青森	1 Kg × 5	冷凍課 菅野	ムラサキイカを一口サイズに カットし、特製のタレにじっくり 漬け込みました。
10	ツボ抜イカ	中国	30尾 40尾	冷凍課 菅野	肉厚でボリュームあります。 BBQ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
	松濑 正平	2	7519	
	加藤 晃	3	7516	
	船木 涉	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