

令和3年10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



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10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	ハタハタ	秋田 山形 石川 北海道	5.5 ~ 3.0 Kg 特大 大 中	大口 松 淵 鈴 木 加藤(晃)	銅物、焼物、煮付などに!
01	タラ	秋田 青森 北海道	1尾 10 ~ 5.0 Kg	大口 松 淵 鈴 木 加藤(晃)	銅物、焼物などに最適!
01	母カレイ	北海道	3.0 Kg 4 ~ 6 入 7 ~ 9 入	大口 松 淵 鈴 木 加藤(晃)	主に煮付けでどうぞ!
01	バラ ヤリイカ	青森 秋田	3.3 ~ 3.5 Kg	近海 船 木	身が柔らかく お刺身、塩、焼きがおすすめ。
01	ヤナギカレイ	青森 秋田	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海 船 木	大型は塩焼きに、 小型は唐揚げがおすすめ。
01	水カレイ	青森 秋田	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海 船 木	大型は塩焼きに、 小型は唐揚げがおすすめ。

令和3年10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 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	白 魚	八郎潟	1 Kg	特種課 佐々木(孝)	秋田県産の白魚が9月の後半から スタートしました。白魚といえ ば「踊り食い」が有名ですね。 他にはイカ、タコ、エビ、ホタルイ カなどもあります。活け造りも店 によっては踊り食いと称するところ もありますが、ウニやホヤ、 カキなど食材に動きがないものは 踊り食いとは言わないという 定理もあります。
03	マガキ	三陸 (宮城・岩手)	80 ~ 120 g	特種課 佐々木(孝)	いわずと知れた三陸産牡蠣。 ブリっとした身が特徴的で、フライ や蒸し、シチュー、グラタンなど 料理の種類は数知れず。他にも 栄養素も豊富で、必須ミネラル の亜鉛、タウリンやミネラルなど 、まさに完全栄養食品。美味しく て体にもいいこのマガキをぜひ ご賞味あれ。
03	ムール貝	宮城県産	1 Kg	特種課 佐々木(孝)	旬…というほどでもないですが、 特種に稀に入荷してくるムール貝。 全国各地で獲れ、養殖も非常に 盛んです。身近に生息している 個体も多いですがイガイの仲間 は貝毒を蓄積しやすいとされてい るので、無暗に採取して食べるの は厳禁です。

令和3年10月		<u>主要品目入荷予想</u>			
		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	鮮マカジキ フィレ	宮城	約4~6Kg	太物課 村上	脂も乗りも 良くなってきます
05	天然 本鮪	青森 秋田 北海道	約30~70Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋崎	解体ショー等に最適
05	解凍 バチサク	台湾 日本	2Kg定貫	太物課 村上	サラダ、盛合せ等に最適

令和3年10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	紅鮭フィーレ (中辛)	ロシア 定置	8 Kg 7 ~ 9 枚 10 ~ 12 枚	塩魚  相原 石郷岡	今月より2021年度の新物が流通します。 前年よりk 200~300円高値になります。
07	紅鮭フィーレ (甘口)	ロシア 定置	8 Kg 7 ~ 9 枚 10 ~ 12 枚	塩魚  相原 石郷岡	塩分を控えた甘口です。 新物の香りとしっとりした身がお勧めです。
07	紅鮭 頭付木箱	ロシア 沖流し	17.5 Kg 6入 7入 8入 9入 10入	塩魚  相原 石郷岡	脂のりの良い沖獲りの紅鮭です。 前年よりかなり高値になってます。 贈答用にお勧めの品です。
07	紅鮭 頭付木箱	ロシア 定置	入荷待ち	塩魚	
07	銀鮭フィーレ (甘口)	チリ 養殖	8 Kg 7 ~ 8 枚 9 ~ 10 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	9月に入荷しました新物筋子です。 秋の行楽、おにぎりの具材などにいかがでしょうか？
07	紅子 マス子 正油漬け	アメリカ ロシア	No. 1  No. 2	魚卵  櫻谷 細井	塩筋子とはまた違った味わい。 アツアツ新米と一緒にいかがでしょうか？
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	一本物からバラ子まで、 パック商品や化粧箱に入ったものまで、様々な商品、価格があります。

令和3年10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	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、オリーブオイルを掛けるなど一手間加えていただくと一層おいしく楽しみいただけます。
09	ごま にしん	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	レモン風味の甘めのお酢で、調味することで臭みを抑え、たっぷりまぶしたゴマの風味で食欲をそそる逸品に仕上げました。
09	サーモンF マリネ	チリ	800 g	加工課 保坂	大ぶりの切身はボリューム満点です。

令和3年10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	切りガニ	バーレーン	1 Kg×12入 L(16肩-20肩) M(21肩-25肩)	冷凍課 幸野	台湾ガザミの出汁は濃厚で大変絶品です。 鍋物、汁物、釜飯など寒い冬に大活躍の商材です。
10	銀鮭	チリ	4/6 25 Kg 6/9 25 Kg	冷凍課 加藤(親)	生産量が多いが価格高値。 切身、漬魚等におすすめします。
10	銀タラ	アメリカ	2/3 22.68 Kg 3/4 22.68 Kg	冷凍課 加藤(親)	切身、漬魚等におすすめです。
10	アルゼンチン赤えび	アルゼンチン	L-2 12Kg L-3 12Kg	冷凍課 加藤(親)	この後入荷は多くなります。 価格は昨年に比べ高値。 鍋の具材に！！



# 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