

令和3年11月

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



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11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 北海道	3.2 ~ 3.0 Kg 3.3 ~ 4.5 Kg 3.0 ~ 5.5 Kg	大口 松 渕	煮付、焼物、鍋物などに！ 今年は昨年に比べ更に漁獲が 少なく、高値安定が予想される。
01	タラ	秋田 青森 北海道	オス 1入 10 ~ 5.0 Kg メス 1入 10 ~ 5.0 Kg	大口 加藤(晃)	鍋物として！
01	マ白子	秋田 青森 北海道	5.0 Kg入 3.0 Kg入 1Kg ~ 500 g	大口 松 渕	鍋、天ぷら、刺身どに最適！
01	マダラ子	秋田 青森 北海道	5.0 ~ 3.0 Kg	大口 松 渕	鍋、煮物でどうぞ！
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3 ~ 3.5 Kg 大 12 ~ 15 尾 中 18 ~ 22 尾 小 25 ~ 30 尾	近海 船 木	入荷が少なく 高値が予想されます。 小型、バラが中心。
01	タラ	青森 秋田	1入 3 ~ 8 Kg 2/3入 8 ~ 10 Kg 4/5入 8 ~ 10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。
01	切 アンコウ	青森 秋田	5 ~ 4 Kg 4 ~ 8 入	近海 船 木	鍋商材として最適。

令和3年11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	マガキ	三陸 （岩手・宮城）	80～120 g	特種課 佐々木(孝)	冬の代名詞三陸カキ！ ぷりぷりの身にクリーミーな味わいが 特徴ですがその栄養素もバツグン！ グリコーゲンやタウリン、ビタミン類を 多く含んでおり、さらにはミネラル類 は食材界の中でも随一を誇ります。 美味しく栄養もとれるカキ、ぜひ味わ ってください。
03	ホタテ	岩手	20入	特種課 佐々木(孝)	一般的には夏のイメージがあるホタ テ。実はホタテの産卵期は春で、産 卵に向け生殖巣が発達し身全体が 大きくなる冬が旬と言われています。 ホタテといたらバター焼き！その他 にも酒蒸しやクリームシチューに入れ ても美味しいですね。
03	車エビ	沖縄	1 Kg～	特種課 佐々木(孝)	11月～2月にかけて旬を迎える車 エビ。弊社では全国シェア1位の沖 縄県産を使用しています。車エビに 限らず、カニやエビを加熱すると赤く なるのはアスタキサンチンが含まれて いるから。その他にもグルタミン酸や グリシン、必須アミノ酸も含有されて いるなど、意外にも栄養素があるん ですね。

令和3年11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	天然 本 鮪	秋 田 ～ 北海道	約 20～60 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎	解体販売に最適。
05	鮮マカジキ フィーレ	宮 城	約 4 ～ 7 Kg	太物課 村 上	脂も乗りも 良くなってきます。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本 大西洋	2 Kg	太物課 村 上	盛合せ等に最適。

令和3年11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	17.5 Kg 8入 9入 10入	塩魚 相原 石郷岡	前年に比べ k500~600円高値になります。 贈答向けの低価格品です。
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 細井	アラスカ産の昔ながらの天然紅サケすじこです。 ぜひ食卓に!
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	遣い勝手の良いリーズナブルな、バラ子、切子。贈答用におすすめな1本物、化粧箱に入った商品など、さまざまなアイテムを揃えております。
07	味付数の子	アメリカ カナダ大西洋 ロシア オランダ	1本物 ~ 折子	魚卵 櫻谷 細井	メーカーによってさまざまな、食感、風味があります。年末年始には欠かせない食材です。

令和3年11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	山海 ほたて	ほたて:国産 いか:チリ、 ペルー あさり:中国	1 Kg	加工課 保坂	国産の帆立に、いか、あさり、昆布、魚卵を和え、山ぜりと共に甘辛く味付いたしました。
09	にしん キムチ	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	脂の乗った時期に漁獲したニシンに韓国産唐辛子を多めに使用した薬念醬を加えることで、辛みの中にしっかりとした旨味を感じられる本格的な味わいに仕上げました。
09	うまい貝	ブルガリア	800 g	加工課 保坂	ひとくちサイズのトップシェ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。

令和3年11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 ワタリガニ	バーレーン	1 Kg×12入 L(16肩/20肩) M(21肩/25肩)	冷凍課 幸野	出汁は濃厚で大変絶品です。
10	ワタリガニ ラウンド(メス)	バーレーン	3 Kg×4入 100-150g/尾 150-200g/尾	冷凍課 幸野	卵胞率の良い時期の 原料を厳選しています。
10	吉次カマ	アメリカ	5 Kg×2 150-300g 300-500g	冷凍課 菅野	脂のってます！ 焼き、煮付などに最適。

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