

令和4年3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4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、艶は抜群!
01	ホタルイカ	兵庫 富山	生 8.0Kg ボイル 2.0Kg	大口 松 淵	生は、ホタルのしゃぶしゃぶ、 ボイルは、酢味噌で!
01	マス	北海道 青森	1尾 3.0 ~ 2.0 Kg 1.5 Kg 1.2 Kg 1.0 Kg	大口 加藤(晃)	(定置、釣、底引、刺網)物は 入荷増。 焼き物、フライで!
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3 Kg 大 11 ~ 15 尾 大中 20 ~ 24 尾 中 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 2.0 KgUP 3入 3.5 ~ 4.0 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4年3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	ワカサギ	北海道他	3～4 Kg	特種課 佐々木(孝)	現在北海道産のワカサギが入荷して きています。大きさは約4cm～7cm程 度。時期が進めば八郎潟産のワカサ ギも入荷する予定です。骨ごと食べれ る天ぷらが一番オススメです。ちな みに、江戸時代に将軍への年貢とし て納められたことから「公魚」と書か れるようになったそう。
03	白魚	茨城	1 Kg	特種課 佐々木(孝)	先月、今月と全く入荷の見込みが立 たなかった白魚ですが、今月の後半 に入荷の目処が立ちました。白魚は やはり生！ワサビ醤油や生姜を添え てぶりぶりの食感を楽しみましょう。 また、こちらもかき揚げで楽しむこ とが出来ます。100gで約1日分のカル シウムを摂取できますよ。
03	サザエ	山口・長崎他	5 Kg (特・大・中・小)	特種課 佐々木(孝)	巻き貝の王道、サザエでございます。 現在は長崎山口中心ですが、時期が 進むと新潟・佐渡産、県内産も出てき ます。実は中国産のナンカイサザエと 日本のサザエは別種にもかかわらず、 これまで混同されていたようで、日本 産のサザエには学名が付けられてい なかったそうです。

令和4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	長 崎	30 ~ 60 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 佐々木(淳) 嶋 崎	色目が鮮やか。 解体ショー等に最適。
05	解凍 バチサク	日 本 大西洋	2 Kg 定貫	太物課 村 上	刺身、盛合せ等に最適。

令和4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等 ~ 3等	魚卵 櫻谷 細井	昔ながらの天然塩すじこです。 立派な一本物いかがでしょうか。
07	筋子 (ベニ、マス) 正油漬	ロシア アメリカ	1本物	魚卵 櫻谷 細井	味もさっぱりしていて 食べやすくなっています。 塩とはまた違った味わいです。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ バラコ	魚卵 櫻谷 細井	贈答用におすすめな一本物から 使い勝手の良い、切子、バラ子、 各種取り揃えております。

令和4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	えび マヨコン	インド アメリカ	1 Kg	加工課 保坂	酸味をおさえて、甘めの味付けにしたオリジナルのマイネーズ風ドレッシングで和えましたので、お子様にも食べやすい逸品です。
09	麻婆 いか	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	ピリツと効いた旨辛味で酒のつまみやご飯のお供にぴったりな逸品です。
09	ごま にしん	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくちサイズにカットした鰹を甘酢で味付けしたあと白ゴマを混ぜ込みました。

令和4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	骨取り サワラフィレ	韓国	10Kg 300/400g 800/1000g	冷凍課 幸野	漬け、焼き、揚げ物、 お吸物など。
10	メロカマ	アルゼンチン	5 Kg × 3 M1X	冷凍課 菅野	脂乗り抜群、 煮付、焼きなど。
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ	1/2 Kg 0.5/1.0 g	冷凍課 菅野	脂乗り抜群、 煮付、焼きなど。

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 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