

令和4年6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6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	マイカ	秋 田 山 形	20 入 25 入 30 入 40 入	大口 伊藤(君)	ここ数年、イカは不漁続き。 入荷量の予想がたたない。
01	カツオ	千 葉	1尾 4.0 ~ 5.0 Kg 1.5 ~ 2.0 Kg	大口 鈴木 松 淵	脂乗りも良くなり 刺身、タタキがお薦め。
01	ア ジ	秋 田	特 16/200 4.2Kg 大 22/25 4.2Kg 中 28/32 4.2Kg	近海 船 木	大型はお刺身、 小型は塩焼きがおすすめ。
01	タ イ	青 森 秋 田	1尾 2 Kg 台 3Kg 台 4Kg 台	近海 船 木	お刺身やタイ飯などにどうぞ。
01	タ イ	青 森 秋 田	4Kg入 1尾 1.0 ~ 0.8 Kg 1尾 0.7 ~ 0.5 Kg	近海 船 木	焼き物に最適。

令和4年6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 の塩焼きもいいますが、やっぱり 一番は刺身で！
03	ホ ヤ	宮 城	10玉 15玉	特種課 佐々木(孝)	夏を代表する川魚といえばアユ。 焼きや佃煮が美味しい魚ですね。 鮎は日本で古来から愛されてきた魚 であり、神功皇后が鮎釣りを楽しん だり、釣りで占いをした、という故事 もあります。また古くは「年魚」と書き、 寿命が一年で終わるためだと言われ ています。
03	ア ユ	岐 阜 和歌山	10尾	特種課 佐々木(孝)	独特な匂いが特徴的なホヤ。海のパイナップルとも呼ばれており、「脊索(せきさく)動物」という、大きくいうと僕らヒトの方が近い仲間です。食べ方は様々あり、代表的な刺し身や天ぷら、蒸ホヤやバター焼きなんてのもあり、意外とオールラウンダーなんですよ。
03	ウマヅラハギ (活、♂)	秋 田	500g ~ 700g	特種課 佐々木(孝)	八郎潟のワカサギが入荷始まりました。 今時期はかなり大ぶりなものが多く、 食べ応えバツグン！ 天ぷらや唐揚げなど、揚げ料理系と 相性が良いですが、南蛮漬けやマリネ、 柳川風にして食べても絶品です！ ぜひお試しあれ。

令和4年6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	鮮本鮪 天然	福 岡 ～ 青 森	20 ～ 80 Kg	太物課 嶋 崎	日本海産の 鮮度抜群の本鮪です。
05	冷凍 バチサク	韓 国 その他	2 ～ 5 Kg	太物課 村 上	盛合せ等に最適。
05	解凍 バチサク	大西洋	2 Kg	太物課 村 上	色目が鮮やか。 サラダ等との盛合せなどに 最適。

令和4年6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	魚卵 櫻谷 細井	昔ながらの天然紅鮭筋子です。 おにぎりの具やあつあつごかん と一緒にいかがでしょうか。
07	紅子・マス子 正油漬	アメリカ	特1本物 No.2	魚卵 櫻谷 細井	紅子、マス子の正油漬、 塩筋子とはまた違った味わいです。
07	助子 明太子	ロシア アメリカ	1本物 ~ バラコ	魚卵 櫻谷 細井	今まで価格が安定していましたが ここにきて値上がりしています。 今後さらにね揚がる予想。 まだ価格の変わっていない商品も ありますのでお早めに。

令和4年6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	いか ごぼう サラダ	チリ 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、 ゴマ風味に仕上げました。
09	いか酢味	チリ 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、 人参、キクラゲ、山ゼリを和え、さっ ぱりとしたレモン風味に仕上げました。
09	にしん マリネ	ノルウェー アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	旬の野菜と和えたり、オリーブオイル をかけるなど一手間加えていただき ますと一層おいしく、お楽しみいただ けます。

令和4年6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 (NET 800g)	北海道 (噴火湾)	1Kg × 10 2L(16/20) L(21/25) M(26/30) S(31/35)	冷凍課 幸野	調理方法が多彩。 夏はBBQに最適。
10	ツボ抜イカ	中国	7.5 Kg 30尾 40尾 50尾	冷凍課 菅野	BBQなどにどうぞ。
10	金華塩サバ	宮城	5 Kg 24枚	冷凍課 菅野	貴重な大型サイズ。 脂のり抜群。

担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

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 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	嶋崎 学	1	7530	鮮メバチ、キハダ、輸入品冷凍マグロ全般
	村上 拓見	2	7568	冷凍マグロ全般、鮮マグロ(塩釜) 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