

令和4年9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9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	サンマ	北海道 岩手 宮城	2.0 Kg 15~20 入 4.0 Kg 35~50 入	大口  松 淵	刺身、焼物に最適。 高値安定。 サイズは小さい。
01	メスサケ	北海道	1尾 4.0 ~ 3.0 Kg	大口  加藤(晃)	筋子の需要が高い。
01	オスサケ	北海道	1尾 5.0 ~ 3.0 Kg	大口  加藤(晃)	焼き物、フライ、 ちゃんちゃ焼！
01	マガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海  船 木	9月より底引き漁が解禁になり カレイ類の水揚げが多くなると 見込まれます。
01	水カレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海  船 木	煮付、焼物、唐揚げなど 食べ方はいろいろあります。
01	ヤナギカレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海  船 木	煮付、焼物、唐揚げなど 食べ方はいろいろあります。

令和4年9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	高知	1尾 4 Kg台	特種課 野 坂	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	愛媛・高知他	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 の塩焼きもいですが、やっぱり 一番は刺身で！
03	ムール貝	宮 城 岩手他	5 Kg	特種課 佐々木	ムール貝という名前は、フランスにおけ るイガイ類の総称的な呼び名で、日本 でもイガイやその仲間はムール貝として 流通することがあります。おすすめとし ては、やはり蒸してでしょう。また、出汁 が非常に美味しいので、フイヤベース などにするのもアリです。
03	白 魚	茨 城	1 Kg	特種課 佐々木	「春を告げる風物詩」として有名な白魚 ですが、7月前半の禁漁期間を経て8 ～9月に旬を迎えます。 秋田県では漁獲量も多く、2019年の 統計調査では全国でも4位の漁獲量 を誇っています。
03	アサリ	熊 本 韓 国	5 Kg	特種課 塩 谷	炊き込みご飯、みそ汁など、様々な料 理をご賞味あれ…と言いたいところだ ですが、近年漁獲量が大幅に減少し、 その数は全盛期の約10分の1にまで 減っています。対策は講じられている ものの、復活の兆しはあるのでしょうか。

令和4年9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	メキシコ	40 Kg ~	太物課 嶋 崎 村 上	お解体販売等に最適。
05	養殖 本鮪	長 崎 高 知	30 Kg ~	太物課 村 上	解体販売等に最適。
05	解凍 バチサク	宮 城	約 4 Kg前後	太物課 村 上	原魚サイズにもよりますが、 あぶらも乗ってきます。

令和4年9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	天然紅さけ筋子、船便販売が スタートします。昔ながらの天然 すじこ、ぜひご賞味を！
07	紅子・マス子 正油漬	アメリカ	特 No.2	魚卵  櫻谷 細井	塩筋子とは、違った味わい。 甘口なのでお子様にも人気 があります。
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1本物から 使い勝手の良い切子、バラ子 様々あります。

令和4年9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	うまい貝	ブルガリア トルコ	800 g	加工課 保坂	ひとくちサイズのトップシエルを 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	脂の乗ったニシンを玉ねぎ、ピーマン などの香味野菜と一緒に甘酢駅で 漬け込みました。
09	梅 くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	こりこりしたクラゲ、カツオ風味の 梅肉で和えました。

令和4年9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	1Kg×12 M(21/25肩) S(26/30肩)	冷凍課  幸野	冬に向けてこれから一番。 ワタリガニが売れる時期です。 円安の影響で昨年より相場が 上がっています。
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ	1~2Kg 26Kg 0.5~1Kg 13Kg	冷凍課  菅野	脂乗りが良く、煮付、焼物に最 適。 円安の影響で高値安定。
10	銀タラ	アメリカ カナダ	2/3 22.68 Kg 3/4 22.68 Kg	冷凍課  加藤(親)	切り身商材として おすすめです。
10	天使の海老	ニューカレドニア カナダ	30/40 1Kg×10 40/60 1Kg×10	冷凍課  加藤(親)	刺身、寿司ネタはもちろん イタリアンや洋食向けにも おすすめです。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1 10/20 2Kg×6 L-2 20/30 2Kg×6	冷凍課  加藤(親)	BBQ商材として また寿司ネタも最高です。



## 担当者名 &amp; 電話番号 &amp; 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