

令和4年10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	3.0入 3.3入 4.0入 5.5入	大口 松 淵 鈴 木 加藤(晃)	鍋物、焼物、煮付にどうぞ!
01	タラ	秋田 青森 北海道	1尾 10.0 ~ 5.0 Kg	大口 松 淵 鈴 木 加藤(晃)	鍋物、焼物に最適!
01	母カレイ	北海道 三陸	3 ~ 8 Kg 1尾 500 ~ 400 g	大口 松 淵 鈴 木 加藤(晃)	煮付が最高!
01	バラ ヤリイカ	青森 秋田	大 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	タラ	青森 秋田	1尾 10 ~ 5 Kg	近海 船 木	鍋物、焼物などおすすめ
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。
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。

令和4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	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	マガキ	宮城県	80g パック 100g パック	特種課 佐々木	冬の定番マガキです。メインは生食用 ですが、ご要望があれば加熱用も入 荷可能です。なんととっても鍋との相 性がバツグンなマガキ。他にも蒸し料 理やフライ、グラタンにしても美 味しくいただけます。
03	白 魚	茨 城 八郎潟	1 Kg	特種課 佐々木	卵とじや佃煮にバッチリな白魚。弊社 では県産と茨城県産が入荷していま す。霞ヶ浦北浦では「シラス」と呼ばれ ますが、しらす干しのしらすとはまた別 物。名前がよく似てる白魚とシロウオ も、別の分類で区別される魚なんで す。なんと紛らわしい…。
03	ワカサギ(小)	八郎潟	3 Kg	特種課 塩 谷	小さいサイズですが、ワカサギの入荷 も始まりました。唐揚げや天ぷら等の 揚げ料理から、佃煮や甘露煮、新鮮 なものであれば刺し身も美味しいと いうオールラウンダーな川魚。年明け になれば氷上釣りもできるので、ぜひ ご賞味あれ。

令和4年10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 メバチマグロ	宮 城	約 50 Kg ~	太物課 嶋 崎	「ひがしもの」ブランドの鮪 これから旬です。
05	天然 本鮪	北海道 ~ 京 都	約 30 ~ 70 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	解体ショー等に最適。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本 大 西 洋	2 Kg定貫	太物課 村 上	サラダ、盛合せ等に最適。

令和4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	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	10月より船便新物筋子が入荷。 昔ながらの塩筋子。 秋の行楽、おにぎちの具材などに いかがでしょうか？
07	紅子・マス子 正油漬	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。 お子様にも人気です。 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～バラコ	魚卵 櫻谷 細井	一本物からバラ子まで、 様々な商品、価格帯があります。

令和4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	山海 ほたて	国産 チリ ペルー	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けしました。
09	シビ辛 たこキムチ	北海道	1 Kg	加工課 保坂	クセになる辛さでついつい、お酒やご飯が進む逸品です。
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、山ぜりを和え、さっぱりとしたレモン風味に仕上げました。

令和4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	1Kg×12 M(21/25肩)	冷凍課 幸野	出汁は濃厚で大変絶品です。
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ	1~2 Kg 26Kg 0.5~1 Kg 13Kg	冷凍課 菅野	脂のり抜群。 焼物、煮付におすすめ。
10	塩ホッケ半身 真空パック	アメリカ	14入 5Kg	冷凍課 菅野	脂のりのいいものだけを 厳選したsy盗品です。

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

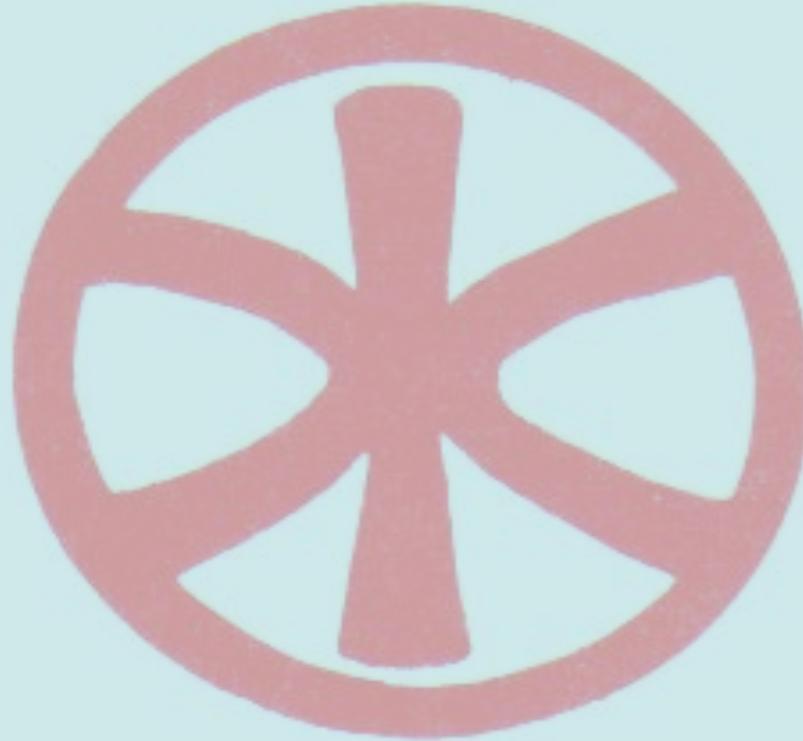
塩冷部 担当者名

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、ハタハタずし、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
	上杉 拓実	4	7540	—
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