

令和4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

赤通を担う人びと



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 4.5 ~ 3.3 Kg 5.5 ~ 3.0 Kg | 大口 松 淵 加藤(晃) | 焼き、煮付、鍋物で！ 今年も高値安定が予想される。 |
| 01 | タラ | 秋田 青森 北海道 | オス 1入 10.0 ~ 5.0 Kg メス 1入 10.0 ~ 5.0 Kg | 大口 加藤(晃) | 鍋物が最高！ |
| 01 | マ白子 | 秋田 青森 北海道 | 5 Kg 3 Kg 1 Kg 0.5 Kg | 大口 松 淵 加藤(晃) | 刺身、天ぷら、鍋の具材に！ |
| 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 | バラ ヤリイカ | 青森 秋田 | 3.3 ~ 3.5 Kg | 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 5 ~ 8 Kg 2/3 8 ~ 10 Kg 4/5 8 ~ 10 Kg | 近海 船 木 | 鍋商材として最適！ |
| 01 | アンコウ | 青森 秋田 | 5 ~ 4 Kg 4入 ~ 8入 | 近海 船 木 | 鍋商材として最適！ |

| 令和4年11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おいしいですが、やっぱり一番は刺身で! |
| 03 | 車エビ | 沖縄 | 1Kg 40尾~50尾サイズ | 特種課 佐々木 | 11月から段々と旬を迎える車エビ。近年の漁獲量や養殖環境から、去年より単価が高い傾向にあります。車エビと言えば、エビフライや塩焼きが定番ですが、刺し身や握りで頂くのも中々美味しいですよ。 |
| 03 | 真牡蠣 | 三陸 | 80g ~ 100g | 特種課 佐々木 | 冬の料理と言ったら鍋物やシチューのように、体が温まるメニューが浮かびますが、牡蠣ほど相性がいい具材は無いでしょう。煮てよし、蒸してよし、揚げてよしの三陸産牡蠣。クリーミーな味わいをどうぞご賞味あれ。 |
| 03 | ワカサギ(小、大) | 八郎潟 | 3Kg | 特種課 佐々木 | 氷上釣りの定番、ワカサギです。弊社では、佃煮に使うような細かいサイズから、唐揚げや和え・漬け料理に使うような大きいサイズも扱っております。大きいサイズに関しては数に限りがありますので、ご要望の際はお早めに! |

令和4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 村上 | 解体販売に最適。 |
| 05 | 鮮 マカジキ フィレ | 宮城 | 約4～7 Kg | 太物課 村上 | 脂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4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 (甘口) | ロシア アメリカ | 8 Kg 7 ~ 9 枚 10 ~ 14 枚 | 塩魚 相原 石郷岡 | 前年よりk 200~300円高値で スタートしましたが、為替の影響から 頻繁に小さな値上がりが続いて います。 |
| 07 | 紅鮭フィーレ (中辛) | ロシア アメリカ | 8 Kg 7 ~ 9 枚 10 ~ 14 枚 | 塩魚 相原 石郷岡 | 甘口と同じ価格で推移しています。 お買い得と思います。 |
| 07 | 紅鮭頭付 沖獲り | ロシア | 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。 大型サイズが若干値下がり傾向です。 贈答用にお勧めの品です。 |
| 07 | 紅鮭頭付 定置 | ロシア | 17.5 Kg 8入 9入 10入 | 塩魚 相原 石郷岡 | 贈答用向けの低価格品として 重宝されてきましたが為替の影響 から高値になっています。 |
| 07 | 銀鮭フィーレ (甘口) | チリ (養殖) | 8 Kg 7 ~ 8 枚 9 ~ 12 枚 | 塩魚 相原 石郷岡 | 脂乗り良く定番品となっていますが、 値上がりが続いています。 k100~200円値上がり予想。 |
| 07 | 紅子 | アメリカ | 1本物 No.1 ~ | 魚卵 櫻谷 細井 | 10月より船便新物子が始まりました。 アラスカ産の昔ながらの天然紅鮭 すじ子です。 |
| 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 | 贈答用にお勧めな1本物、化粧箱に 入った商品や使い勝手の良いリーズ ナブルな切子、バラ子など、様々な 商品を取り揃えております。 |
| 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 | 年末に向け、昨年以上に品薄になる 予想。年末・年始に欠かせない食材 です。 |

令和4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 | 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け込みました。 |
| 09 | シビ辛 たこキムチ | 北海道 | 1 Kg | 加工課 保坂 | 北海道産のタコとコリコリ食感の大根を食べやすくカットして、特製ダレで和えました。 |
| 09 | にしん マリネ | ノルウェー | 1 Kg | 加工課 保坂 | 脂の乗ったニシンを玉ねぎ、ピーマンなど香味野菜と一緒に甘酢液で漬け込みました。 |

令和4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 | 冷凍 わかさぎ | 中国 | IQF 1Kg×5袋×2合 S 140尾/Kg 8-10 cm M 80尾/Kg 10-12 cm | 冷凍課 幸野 | カルシウム豊富で頭ごと美味しく頂けます。 量販店惣菜や外食店向け。 |
| 10 | 吉次カマ | アメリカ カナダ | 100/150 g 150/300 g | 冷凍課 菅野 | 焼き、煮付などにどうぞ! |
| 10 | 赤魚 センターカット | グリーンランド | 4L(7-10枚) 5 Kg | 冷凍課 菅野 | 大型サイズです。 脂乗り抜群の商品です。 |

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