

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k200～300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 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
	松淵 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	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

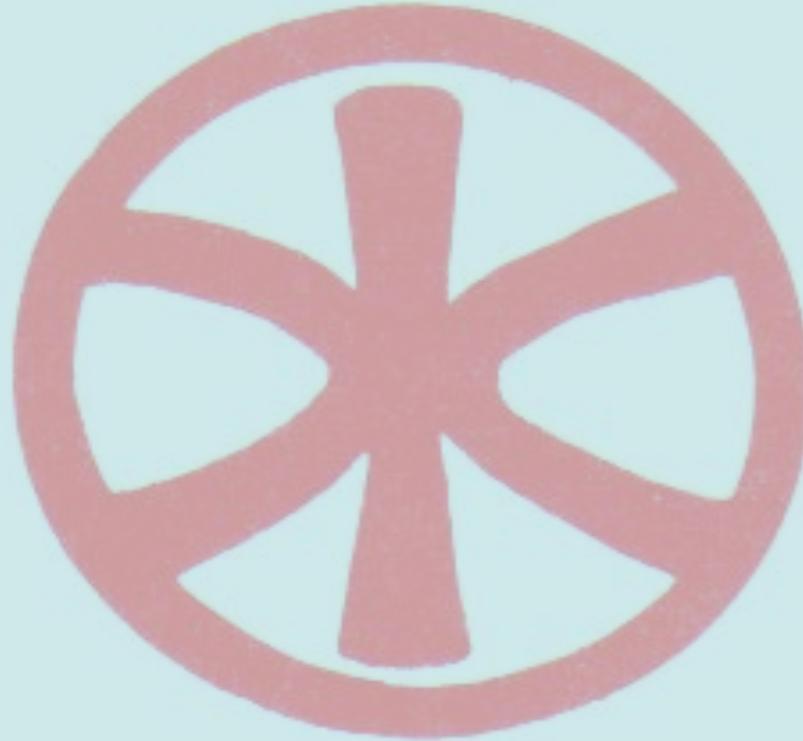
塩冷部 担当者名

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