

令和4年12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12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 | メス 4.0 ~ 3.0 Kg オス 4.0 ~ 3.0 Kg | 大口 松 淵 | 季節ハタハタが接岸！ 年々不漁続きで高値安定 焼きもの、煮付、鍋にどうぞ！ |
| 01 | 母カレイ | 北海道 | 子持ち 1.5 ~ 1.0 Kg オス 1.0 ~ 0.8 Kg | 大口 加藤(晃) | カレイの王様 肉厚で煮付が最高 |
| 01 | キンキン | 北海道 | 3.0 Kg 7~10入 | 大口 加藤(晃) | 北海道物は正月に向け高値。 焼きもの、煮付で！ |
| 01 | ヤリイカ | 北海道 青 森 秋 田 | 大 3.3 ~ 3.5 Kg 中 3.3 ~ 3.5 Kg 小 3.3 ~ 3.5 Kg | 近海 船 木 | 水揚げが少なく 高値が予想される |
| 01 | オス タ ラ | 北海道 青 森 秋 田 | 1入 4 ~ 10 Kg | 近海 船 木 | 鍋商材として最適！ 白子はお刺身でも！ |
| 01 | メス タ ラ | 北海道 青 森 秋 田 | 1入 4 ~ 10 Kg | 近海 船 木 | 鍋商材として最適！ マダラ子は和え物に！ |
| 01 | 平 目 | 青 森 | 1入 1.5 ~ 2.0 Kg 4入 3.5 Kg 6/7 3.5 Kg | 近海 船 木 | 寒平目で身が厚く お刺身に最適 |

| 令和4年12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 の塩焼きもいいですが、やっぱり 一番は刺身で！ |
| 03 | マガキ | 三陸 （宮城・岩手） | 大粒 8粒 6粒 | 特種課 佐々木 | 三陸産のマガキが順調に入荷して います。プリプリとした大粒な身と、 クリーミーな味わいが三陸産マガキ の特徴ですよ。カキフライやシチュー も良いですが、生でそのままいただく のも美味しいですよ。 |
| 03 | アワビ | 青森 | 100g ~ 200g前後 | 特種課 佐々木 | 海の高級食材といえばアワビ。今月 から少しずつですが数が出始めてき ています。国産は大きいものが多く、 味も養殖とは違います！ …多分。実はタンパク質が多く含ま れており、意外と栄養価が高いのです。 |
| 03 | 車エビ | 沖縄 | 1Kg 40尾 ~ 50尾 | 特種課 佐々木 | 冬の定番車エビ！オードブルやおせ ちに引っ張りだこの車エビですが、 悲しいことに今年是不漁。先月から 引き続き相場が不安定な状況にあ ります。他にもアワビやカニ、ウニ類が どれも水揚げ不安定尚且つ相場変 動…果たして私たちが安心して海の 幸を頂ける日は来るのでしょうか？ |

令和4年12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 養殖 本鮪 | 長崎 高知 | 約40Kg～ | 太物課 村上 | トロ商材として年末に最適。 |
| 05 | 鮮 尾長 フィレ | 宮城 | 約5～9Kg | 太物課 村上 | 単価安商材として魅力的。 |
| 05 | 解凍 バチサク | 台湾 日本 | 2Kg | 太物課 村上 | 繁忙期の販売に最適。 |

| 令和4年12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 | No.1 ~ 切り | 魚卵 櫻谷 細井 | 天然の昔ながらのすじこです。 贈答用はもちろん、家庭用にもぜひ。 立派な1本子、切りなど各種ござい ます。 |
| 07 | 助子 明太子 | アメリカ ロシア | 500 ~ 140g 化粧箱 | 魚卵 櫻谷 細井 | 年末年始の贈答用におすすめな化粧 箱入りの商品もございます。 価格、量目選べます。 |
| 07 | 塩数の子 | アメリカ カナダ 北海道 | 1本物パック 90g ~ 500g | 魚卵 櫻谷 細井 | 年末年始に欠かせない一品です。 贈答用、おせち、松前漬などにいか がでしょうか？ パリパリ触感です。 |
| 07 | 味付数の子 | アメリカ カナダ オランダ | 1本物 ~ 折子 | 魚卵 櫻谷 細井 | メーカーにより味付け様々。 今年は年末に向けて品薄になる見込 です。 年末年始に欠かせない一品です。 |

令和4年12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 | 味いか 中華味 | ペルー 中国 | 1 Kg | 加工課 保坂 | 肉厚のイカをゴマ風味を効かせた中華風に仕上げました。 |
| 09 | 子持 ままかり | タイ アイスランド | 1 Kg | 加工課 保坂 | 食べやすい甘酢で漬けたままかりに魚卵、人参、菜の花を和えた彩りの良い商品です。 |
| 09 | 菜の花 にしん | アイスランド | 1 Kg | 加工課 保坂 | 北欧の鰯を菜の花、昆布、するめと共に風味豊かに仕上げました。 |

| 令和4年12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 | ボイルタラバ シュリンク | ロシア | 5L(ネット800g/グロス1Kg) 4P×2合 4L(ネット800g/グロス1Kg) 5P×2合 | 冷凍課 幸野 | 昨年比去年に比べ 値ごろ感が出てきました。 |
| 10 | キンキン ドレス | アメリカ カナダ | 300 ~ 400g 400 ~ 600g | 冷凍課 菅野 | 原料少なく高値。 焼き、煮付など。 |
| 10 | 赤魚粕 赤魚西京 | アイスランド | 約300g 4入 × 5合 | 冷凍課 菅野 | 大型原料使用。 脂乗り抜群です。 |

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