

令和5年1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5年1月		大口・近海課			主要品目入荷予想	
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	ギバサ	三陸	5 Kg	大口 松 淵	美容と健康に！ お吸物、酢の物にどうぞ！	
01	ネカブ	三陸	3 Kg入 500g P入	大口 松 淵	美容と健康に！ お吸物、酢の物にどうぞ！	
01	オスタラ	北海道 青森 秋田	1尾 10.0 ~ 5.0 Kg	大口 加藤(晃)	鍋物 最高！ 白子は刺身、天ぷらにどうぞ！	
01	メスタラ	北海道 青森 秋田	1尾 10.0 ~ 5.0 Kg	大口 加藤(晃)	鍋物 最高！ たら子は醤油漬けに！	
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg入 大 10 ~ 15 尾 大中 18 ~ 23 尾 中 25 ~ 30 Kg バラ	近海 船 木	お刺身が最適！	
01	オスタラ	青森 秋田	1入 5 ~ 8 Kg 1入 10 ~ 15 Kg	近海 船 木	白子が成熟し、 お鍋に最適！	
01	メスタラ	青森 秋田	1入 5 ~ 8 Kg 1入 10 ~ 15 Kg	近海 船 木	マダラ子が成熟し、 お鍋に最適！ 和え物にも良し。	

令和5年1月		主要品目入荷予想			
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ますが、やっぱり一番は刺身で!
03	白魚	茨城	1Kg	特種課 佐々木	握りや天ぷら、卵とじなど、様々な調理方法がある白魚。ほぼ通年漁獲されていますが、産卵のために遡上する1月~4月が盛漁期となっています。その昔、佃島と京橋小網の漁師にシラウオ漁に専念させるため様々な特権を与え、シラウオを献上させていたという話もあったとか。
03	車エビ	沖縄	1Kg 40 ~ 50尾サイズ	特種課 佐々木	子供から大人まで大人気の食材、車エビ。弊社では沖縄県産を取り扱っています。通年漁獲ありそうな車エビです、実は今が旬。水温下がりの冬の冬眠期になると、車エビに含まれるアミノ酸やグリシンが最も多くなるので、味が格段に美味しくなるのだとか。
03	カキ	宮城	80g 120g	特種課 佐々木	今が絶賛旬の三陸カキ。最近粒も大きくなってきており、食べ応えバツグンになっています。日本では約25種類のカキが獲れており、広島県の養殖で有名な「マガキ」天然の「岩ガキ」有明海で獲れる「すみのえカキ」や絶滅危惧種のイタボガキなど、様々な種類があります。

令和5年1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	長 崎 高 知	40 ~ 60 Kg	太物課 村 上	解体ショー等に最適！
05	解凍 バチサク	日 本 大 西 洋	2 Kg	太物課 村 上	盛合せなどに最適！
05	鮮 マカジキ	宮 城 千 葉	40 Kg	太物課 嶋 崎	脂乗りも良く 鮮度も良い。

令和5年1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	No.1 ～ 切子	魚卵  櫻谷 細井	昔ながらの天然紅鮭の塩ずじこ。 ぜひご賞味を！
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	1本物から切子、バラコなど 様々な商品、価格帯があります。 化粧箱入りや、パック商品も ございます。
07	いくら 正油漬	国産 アメリカ ロシア デンマーク	鮭 マス サーモン	魚卵  櫻谷 細井	マスいくらは高値傾向です。 粒は小さいですがサーモンいくらも あじ、価格でおすすめです。

令和5年1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	ダイヤサラダ わさび味	ノルウェー アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	カラフトししゃも卵を四角に固めて、 くらげとピリッと辛いマヨネーズで 和えました。
09	ごま にしん	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくちサイズにカットしたニシンを 甘酢で味付けした後、白ゴマを混ぜ 込みました。
09	カナダ ほっきサラダ	カナダ	1 Kg	加工課 保坂	カナダほっき貝に、イカ、魚卵、 ヒトエグサを和えたサラダです。

令和5年1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 中箱 M(21/25 肩)	冷凍課  幸野	これからが一番売れる時期です。 今年は円安の影響により、 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 ~ 2 Kg  0.5 ~ 1 Kg	冷凍課  菅野	焼き物、煮付など。
10	キンキン ドレス	アメリカ カナダ	400/600	冷凍課  菅野	焼き物、煮付など。

# 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

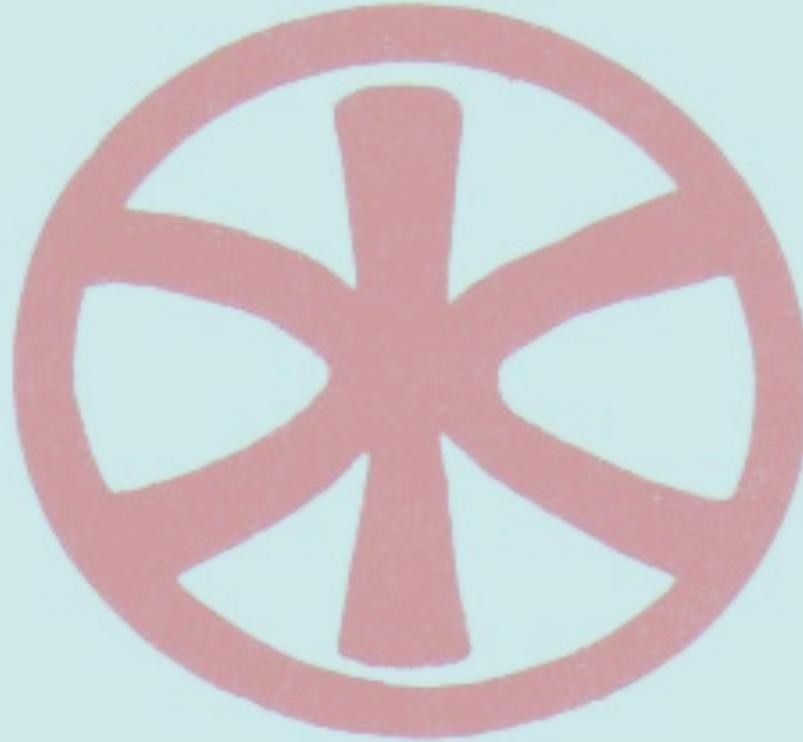
塩冷部 担当者名

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