

令和5年2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

赤通の授う入びと



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2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	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	ギバサ	宮 城 石 川	3 Kg／5 Kg	大口 鈴 木	美容と健康に！ お吸物、酢の物にどうぞ！
01	生ニシン	北海道	メスニシン 5Kg 12～15入 オスニシン 5Kg 12～15入	大口 加藤(晃)	春告魚 焼き物はもちろん ニシン鍋もおすすめ
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3Kg入 大 11 ～ 15 尾 大中 20 ～ 25 尾 小 27 ～ 30 Kg	近海 船 木	お刺身が最適！
01	平 目	青 森	1入 1.5 ～ 2.5 Kg 4入 3.5 Kg 6／7入 3.5 Kg	近海 船 木	寒平目で脂が乗っています
01	本マス	北海道 青 森	1入 2.0 ～ 2.5 Kg 3入 3.5 ～ 3.8 Kg 5／6入 4.3 Kg	近海 船 木	塩焼き、フライがおすすめ

令和5年2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	ワカサギ	北海道 八郎潟	3 Kg	特種課 佐々木	氷上釣りで有名なワカサギ。その場 で釣って、すぐ揚げるあのスタイルは、 人生で一回はやってみたいですね。 そんなワカサギですが、ビタミンAを含 む数少ない魚の一種であり、まるごと 食べられるのでカルシウムも豊富です。
03	カキ	宮 城	大粒	特種課 佐々木	今が旬のカキ。年始は入荷制限や 単価値上げ等様々なトラブルがあり ましたが、現在は通常通り入荷して きています。カキを調理するうえで忘 れてはいけないのは、片栗粉を使った 下処理。これによって雑菌を取り込み、 水に沈殿させる効果があるようですよ。
03	稚 貝	青 森	4 Kg	特種課 塩 谷	2月から最盛期に入る稚貝。ホタテ同 様に酒蒸しやバター焼き、みそ汁に入 れるのもおすすめですよ。この稚貝で すが、じつは養殖ホタテの生育期間 中に所謂「間引き」されたもの。養殖 ホタテを全て育成するわけではなく、 漁獲量や需要に沿った流通で稚貝と ホタテのバランスを取っているんです。

令和5年2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 40 ~ 70 Kg	太物課 村 上	身卸し、ロイン販売も可能。 解体ショー等におすすめ。
05	鮮 尾長鮪	宮 城	半身フィーレ 約 6 ~ 9 Kg	太物課 村 上	安い単価が魅力的。
05	鮮 本鮪	宮 城 他	15 ~ 40 Kg	太物課 嶋 崎	脂乗りも良く 鮮度も良い。

令和5年2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 ~	魚卵 櫻谷 細井	昔ながらの天然紅鮭の塩すじこです。 贈答用などにもお勧めな1本物から 単価の安い切子、黒子などもござい ます。
07	紅子 マス子 正油漬け	アメリカ	No.1 No. 2	魚卵 櫻谷 細井	塩すじことはまた違った味わいです。 お子様にも人気あり。 ご飯のお供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 ~ 切子・バラ子	魚卵 櫻谷 細井	贈答用などにお勧めな1本物から、 使い勝手の良い、リーズナブルな 切子、バラ子と色々ございます。

令和5年2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	あさり しぐれ	中国	1 Kg	加工課 保坂	あっさりとした味付で、 あさりも柔らかく食べやすい 逸品です。
09	貝の 磯風味	ブルガリア	1 Kg	加工課 保坂	ほどよい弾力のある食感の アカニシ貝を磯の風味たっぷりに 仕上げた珍味にです。
09	味いか 中華味	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	肉厚のイカをゴマの風味を 効かせた中華味に仕上げました。

令和5年2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	メバル フィレ	産地:アメリカ 加工地:中国	150 - 200g 1Kg × 2合 一枚個包装	冷凍課 幸 野	春が旬といえば「メバル」 比較的安価、肉質はあっさりした 白身で身のしまりが良い。 煮付、ムニエル、ブイヤベース、 焼物等におすすめ。
10	赤甘鯛 フィレ	産地・加工地 ベトナム	40 - 60g 1Kg × 10PC	冷凍課 菅 野	赤色の皮目が春の時季に おすすめ。 高級魚「甘鯛」をお手軽に！ 天婦羅、中華あんかけ、 ムニエル、焼物等におすすめ。
10	銀 鮭	チ リ	6/9 25Kg 4/6 25Kg	冷凍課 加藤(親)	若干の値下げはありますが、 まだ高値。 切り身商材におすすめです。
10	うなぎ長蒲焼	中 国	30尾 10Kg 40尾 10Kg	冷凍課 加藤(親)	シラスうなぎ不漁のため、高値。

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 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

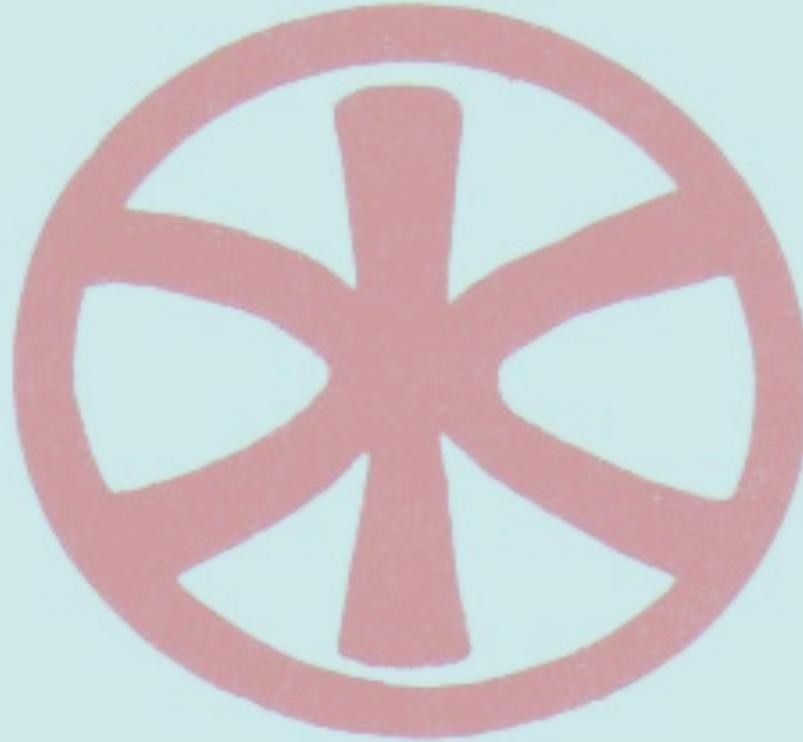
塩冷部 担当者名

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