

令和5年3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3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	カツオ	千葉 静岡 岡	1尾	大口 鈴木	色、艶は良し
01	ホタルイカ	兵庫 富山	生 8 Kg入 ボイル 2 Kg入	大口 松 淵	生は、しゃぶしゃぶ ボイルは、酢味噌でうまい。
01	マス	北海道	1尾 3.0 ~ 2.0 Kg 1.5 Kg 1.2 Kg 1.0 Kg	大口 加藤(晃)	定置物、釣物、底引き、刺網と 入荷増。 焼物、フライがお勧め。
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg入 大 11 ~ 15 尾 大中 20 ~ 24 尾 小 28 ~ 32 尾	近海 船 木	お刺身が最適!
01	本マス	北海道 青森 秋田	1入 2 KgUP 3入 4.0 ~ 3.5 Kg 5入 5.0 ~ 4.0 Kg	近海 船 木	塩焼き、ムニエルがおすすめ
01	マガレイ	秋田	4Kg入 22 ~ 28 尾	近海 船 木	塩焼がおすすめ

令和5年3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	八郎潟他	3 Kg	特種課 佐々木	八郎潟名物、ワカサギ！1月下旬～ 2月下旬頃まで氷上釣りが各地で行 われ、3月に入り漁が始まります。今 年は氷が想像よりも解けず、漁が中 々始められなかった模様。ワカサギと いえば天ぷらや唐揚げといった揚げ 物が定番ですが、煮つけにしても美 味しく食べられます。
03	白魚	茨城	1 Kg	特種課 佐々木	茨城の白魚漁が、3月に入り解禁さ れます。単価は未定です。白魚とい えば霞ヶ浦が有名ですが茨城県内 全域で、採捕期間をかなり厳しく定 めているそうです。違反した場合、 罰金や懲役刑が課される可能性も あるみたいです。
03	マガキ	宮城	80 g 120 g	特種課 佐々木	広島産カキとの違いはご存知でしょ うか？広島産は太田川からの栄養 豊富な水資源で育つため、大きく育 ち、味もあっさりしています。対して 三陸産は、外洋に向かって海が開け ているので、海水が清潔で生食に向 いています。まだ寒い日が続きます。 三陸産カキの鍋で温まってみてはい かが？

令和5年3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 ~ 70 Kg	太物課 村 上	解体ショーなどに最適。
05	鮮 本鮪 （天然）	青 森 ～ 長 崎	20 ~ 60 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	色目が鮮やか。 ロイン販売も可能。
05	解凍 バチサク	大西洋	2 Kg	太物課 村 上	刺身以外に 盛合せなどにも最適。

令和5年3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	1等 ~ 3等	魚卵  櫻谷 細井	昔ながらの天然塩すじこです。 贈答用などにもお勧めな立派な 1本物はいかがでしょうか？
07	筋子 (ベニ・マス) 正油漬け	ロシア アメリカ	1本物	魚卵  櫻谷 細井	塩とはまた違った味わいです。 お子様にも人気な味付けになって います。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 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、各種取り揃えており ます。

令和5年3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	いか 酢味	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	ひと口サイズにカットしたイカに、人参、キクラゲ、山ゼリを和え、さっぱりとしたレモン風味に仕上げました。
09	にしん マリネ	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	旬の野菜と和えたり、オリーブオイルをかけるなど、ひと手間加えていただきますと一層おいしくお楽しみいただけます。
09	えびっ子風味 味っ子	ノルウェー アイスランド	500 g	加工課 保坂	歯ごたえの良いカラフトししゃもの卵を醤油ベースの調味液で漬け込みました。

令和5年3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	サワラ フィレ	中国 韓国	300/400 800/1000	冷凍課  幸野	漬け、焼き、揚げ物 小型原料が貧漁のため 少量の搬入となります。
10	カラスカレイ	アイスランド  カナダ	1~2 Kg 26 Kg 0.5~1 Kg 13 Kg	冷凍課  菅野	脂乗り抜群！ 煮付、焼き物にどうぞ！
10	マトウダイフ	青森	11 ~ 15 枚	冷凍課  菅野	脂乗り抜群！ 煮付、焼き物にどうぞ！



## 担当者名 &amp; 電話番号 &amp; 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