

令和5年4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



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

大口・近海

令和5年4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	イワシ	千葉 神奈川 石川	1尾 100g ~ 120g 5Kg入 4Kg入	大口 鈴木	脂も増してきて 刺身、焼物がおすすめ
01	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0 Kg ~ 2.0 Kg	大口 鈴木	艶良し、脂も少しある しかし、入荷不安定
01	生ニシン	北海道	1尾 400g ~ 250g	大口 加藤(晃)	流氷も去り、入荷増 脂もあり、今が旬
01	メバル	青森 秋田	3.3Kg入 大 8 ~ 10 尾 中 13 ~ 16 尾 小 20 ~ 23 尾	近海 船木	春が旬の魚 煮つけ、焼き物に最適
01	イーダコ	青森 秋田	5.0 ~ 4.0 Kg 特小 小	近海 船木	形の小さいほど単価が高い 卵が入り今が旬 墨を取り、ボイルすると良い
01	本マス	青森 秋田	4.3 Kg 5 ~ 6 尾 7 ~ 8 尾	近海 船木	塩焼き、フライなど 食べ方いろいろ有り

令和5年4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	サザエ	新潟、長崎	1ヶ 80 ~ 100g	特種課 佐々木	夏のイメージが強いサザエですが、4月から水揚げ量が増えています。昨年は新潟産の量が絶望的で、単価もかなり跳ね上がりました。今年は各サイズ潤沢に水揚げがあれば良いのですが…。
03	アユ	岐阜、和歌山	10 ~ 12尾	特種課 佐々木	「清流の女王」とも呼ばれる淡水魚のアユ。「友釣り」と呼ばれる釣り方はご存じですか？アユの縄張り内におトリを落とし込むと、縄張り意識が強いアユはそのおトリを追い払ったり、体当たりしようとするのです。そこに引っ掛けて釣る、という釣法です。
03	ワカサギ(小)	八郎潟	3 Kg	特種課 佐々木	北海道や青森が有名ですが、4月中旬からは八郎潟産が出回ります。大きさは大体5~6cm程。それほど大きくないので、天ぷらやかき揚げ、佃煮に向いてますよ。そして何より鮮度抜群！これを機会にいかがでしょうか？

令和5年4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	目方により価格変動あり ブロック販売も可能
05	鮮マカジキ	千葉 ~ 宮城	約30 ~ 60 Kg	太物課 嶋崎 村上	脂乗りも良く 解体ショー向き
05	トルドバチサク	大西洋	2 Kg	太物課 村上	盛合せ等に最適

塩魚・魚卵

令和5年4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	魚卵 櫻谷 細井	昔ながらの天然紅鮭塩すじこです。 立派な1本物はいかがでしょうか？ 贈答用にもおすすめです。
07	筋子 (ベニ・マス) 正油漬	アメリカ	1本物 No. 2	魚卵 櫻谷 細井	塩筋子とはまた違った味わいです。 塩に比べ甘口になっているので お子様にも人気です。
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	贈答用などにお勧めな1本物から、 使い勝手の良く、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4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	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いっそうおいしくお楽しみいただけます。
09	いか 酢味	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくち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	貝の 磯風味	ブルガリア	1 Kg	加工課 保坂	スライスしたあかにし貝に、海藻と魚卵を和えました。

令和5年4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 帆立 (Net 800g)	北海道 噴火湾	L (16/20粒) M (21/25粒) S (26/30粒)	冷凍課 幸野	ボリュームあり。 見た目食べごたえあり。 BBQ、照焼、煮物等にどうぞ!
10	ツボ抜イカ	中国	30尾 7.5Kg 40尾 7.5Kg 50尾 7.5Kg	冷凍課 菅野	BBQなどにどうぞ!
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、照焼などにどうぞ!

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 冷凍マグロ全般、鮮マグロ(塩釜)
	村上 拓見	2	7568	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

鮮魚部 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、ハタハタすし、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