

令和5年5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

- ・ 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5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	マイカ	富山 石川	25入 30入 バラ	大口 伊藤	刺身、煮物、焼き物で 数年不漁のため価格不安定。
01	カツオ	宮崎 千葉	1尾 6.0 Kg ~ 1尾 2.0 Kg ~	大口 鈴木	脂のりも良くなり たたき、刺身がおすすめ。
01	マス	北海道	1尾 2.0 Kg ~ 1.5 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口 加藤(晃)	焼き物、フライでどうぞ。 定置物が増加。 半身、切り身として販売。
01	タイ	青森 秋田	1尾 2.0 Kg ~ 2.5 Kg 3/4入 1尾 1.0 Kg ~ 0.8 Kg	近海 船木	大型はお刺身 小型は塩焼きがおすすめ
01	タイ	青森 秋田	1尾 500g 300g ~ 250g 250g ~ 200g	近海 船木	大型はお刺身 小型は塩焼きがおすすめ
01	メバル	青森 秋田	3.3Kg入 大 8 ~ 10 尾 中 12 ~ 15 尾 小 20 ~ 24 尾	近海 船木	春が旬の魚 煮つけ、焼き物に最適

令和5年5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 4Kg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 2～4Kg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 3～4Kg	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	ほや	宮城	6玉入り～10玉入り	特種課 佐々木	夏の珍味と言えば、ほや。その風味 や見た目から好き嫌いが分かれやす い食べ物でもあります。元々東北地 方の漁師の間だけで食べられていた マイナーな食材だったのですが、岩手 ・宮城の三陸方面で養殖が盛んに行 われるようになってから、全国的に食 べられるようになりました。
03	ワカサギ	八郎潟	約6～7Cm	特種課 佐々木	通年漁獲されており、料理のバリエ ーションも豊富なワカサギ。茨城の霞ケ 浦や北海道オホーツク沿岸がポピュラ ーですが、八郎潟産も負けてはいませ ん。大きさはそれほどですが、鮮度は バツグン! 唐揚げや佃煮、南蛮漬け にしてどうぞ。
03	アユ	岐阜 和歌山	10尾～12尾	特種課 佐々木	夏の魚と言えば、一番に思い浮かぶ のがアユ。今年は昨年よりも単価が 高めです。アユは100gあたりのカル シウム含有量は250mg、これはめざ しの約1.4倍です。夏の鮎は骨が柔 らかく、頭から丸ごと食べられるので カルシウム摂取には抜群です。

令和5年5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	約30～70Kg	太物課 村上	解体ショー等に最適。
05	天然本鮪	京都 ～ 青森	約20～80Kg	太物課 嶋崎 村上	小揚によりますが、 入荷があれば、 解体ショーなどに最適。
05	解凍 バチサク	台湾 日本 大西洋	2Kg	太物課 村上	刺身、盛合せ等に最適。

塩魚・魚卵

令和5年5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・マス子 正油漬	アメリカ	特 No. 2	魚卵 櫻谷 細井	塩紅子在庫が少なくなってきました。 正油漬は在庫安定です。 塩筋子とはまた違った味わいです。
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	使い勝手が良く、リーズナブルな 切子、バラコがお勧めです。
07	いくら正油漬	国産 アメリカ ロシア	鮭 マス サーモン 紅鮭	魚卵 櫻谷 細井	北海道産鮭いくらが値下がってしま した。外国産マスいからは高値傾向。 粒は小さいですが、価格安目のサー モン、紅鮭もおすすめです。

令和5年5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	おつまみ いか	ペルー	1 Kg	加工課 保坂	食べやすいサイズにカットしたイカを飽きのこないあっさり中華風に仕上げました。
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。
09	シーフード マリネ	中国 日本	1 Kg	加工課 保坂	えび、イカ、カニ風味蒲鉾をにぎやかに盛り込んだマリネです。

令和5年5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	冷凍 ボイル 帆立	北海道 噴火湾	1Kg×10 M (21/25粒) S (26/30粒)	冷凍課 幸野	新物サイズ小型 M・S中心サイズです。
10	ツボ抜イカ	中国	40尾 7.5Kg 50尾 7.5Kg 60尾 7.5Kg	冷凍課 菅野	BBQに最適。
10	むきえび パック	アイスランド カナダ	大粒 300g 20入	冷凍課 菅野	大型サイズ使用。 食べごたえ抜群。

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) 尾長、日本海本マグロ、各種マグロ加工品、冷凍カツオ
	村上 拓見	2	7568	

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