

# もくじ

- ◇大口•近海課
- ◇特種課

- ◇加工課

主要品目入荷予想 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 主要品目入荷予想

- 担当者名 & 電話番号 & 取扱品目 鮮魚部
- 塩冷部 担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

	令和5年6月		主 要 品 目 入	荷 予 想	
課コード	品 名	大口·近海課 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	秋 田 山 形	20入 25入 30入 40入 バラ	大口 伊藤	今年も不漁! 予想がつかない。
01	カツオ	千 葉	1尾 2.5 ~ 3.5Kg 1尾 1.5 ~ 2.0Kg	大口 鈴 木	脂も増し 刺身、タタキが旨い。
01	アジ	秋 田	4.2Kg 特 16 ~ 20尾 大 22 ~ 25尾 中 28 ~ 32尾	近海 船 木	大型はお刺身 小型は塩焼、南蛮漬け におすすめ。
01	タイ	青森秋田	1尾 2Kg台 3Kg台 4Kg台	近海 船 木	お刺身やタイ飯などに。
01	タイ	青森秋田	4Kg入 1尾 1 ~ 0.8 Kg 0.7 ~ 0.5 Kg	近海 船 木	焼き物に最適。

	令和5年6月		主 要 品 目	入 荷 予 想	
		特種課	CHARLES CALLS		
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	秋 田	5 Kg	特種課 佐々木	これから暑くなるにつれ、需要が上がってくるサザエ。BBQ商材としても人気ですね。サザエといったら壺焼き!もいいですが、一工夫加えればアヒージョやパスタ、炊き込みご飯にもできますよ。
03	アユ	岐 阜 和歌山	1Kg 12尾	特種課 佐々木	川魚の定番、アユ。胸の部分に 「追い星」と呼ばれる黄色い斑点が 見られるのですが、これが鮮やかで あればあるほど、縄張り意識(攻撃 性)の強い個体だったのがわかるそ うです。 なぜなのかはまだはっきり解 明されていませんが…。
03	虹マス	秋 田	2Kg 16 ~18尾	特種課 佐々木	美しい魚体と、渓流釣りで人気を博しているのがニジマス。基本的には冷水性の魚ですが、25℃前後の高水温にも適応できるため、養殖が盛んに行われています。塩焼きやフライ、ムニエルで美味しく召し上がれます。

太物

	令和5年6月	太物課	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
05	鮮 本鮪 天然	福 岡 ~ 青 森	20 ~ 80 Kg	太物課 嶋 崎	日本海産の鮮度抜群の本鮪です。
05	冷凍 バチサク	韓国その他	2 ~ 5 Kg	太物課 村 上	盛合せ等に最適。
05	解凍 バチサク	大西洋	2 Kg	太物課 村 上	色目が鮮やか。 サラダ等の盛合せに最適。

	令和5年6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	塩筋子とはまた違った味わい。 お子様にも人気の味付けになって おります。
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、価格安めな 切子、バラ子おすすめです。 暑くなって来ましたので、ピリッ と辛い、明太子もぜひ。
07	いくら正油漬	国 産 ロシア アメリカ	サ ケ マ ス	魚卵 櫻 谷 細 井	国産サケ、外国産マスいくら、 イベント等にいかがでしょうか?

	令和5年6月	加工課	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
09	数の子入 松前漬	国 産中 国	1 Kg	加工課保坂	隠し味に秋田の"しょっつる" (ハタハタの魚醤)を加えてコク味 を付けるなど、味付けにもこだわって 仕上げました。
09	ほたて チーズ	国 産	1 Kg	加工課保坂	やわらかいベビーホタテの貝ヒモを 細かく刻みオリジナルのチーズソース で和えました。
09	おつまみ わかめ	岩 手	1 Kg	加工課保坂	シャキシャキとした心地よい歯ごたえの岩手田老産の真崎わかめを使用しガツンときかせたニンニクの旨味と、たっぷり入れた粗びき黒胡椒の後引く辛みで、ついついビールがすすむ"無限系"おつまみです。

	令和5年6月	•A •±=⊞	主要品目入	荷 予 想	
課コード	品 名	冷凍課 <b>産地(複数可)</b>	規格	取扱課・担当者名	セールスポイント・提案
10	ベビー 帆立	青森県 陸奥湾	L ( 80/100) M (100/150) S (150/200)		新物入荷します。 水揚げ低調のため、 価格が上がる見込みです。
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	品薄のため価格上昇中。 BBQなどに最適。
10	赤魚ドレス	アイスランド	1Kg Up (20Kg)	冷凍課 菅 野	貴重な大型サイズ。 脂乗り抜群。

### 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
	伊藤 君勝	1	7503	
	松渕 正平	2	7519	ハタハタ、サンマ、イワシ、タラ類、アジ、
01 十口 汽车=	加藤 晃	3	7516	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、
01 大口·近海課 	船木 渉	4	7572	カレイ類、スワイカー、テンハンえび、  ヒラメ、ヤリイカ、タイ、ウミツブ、
	最上 秀作	5	7562	カワハギ、生筋子、カツオ、ワラサ、イカ
	鈴木 充朋	6	7585	
	野坂 幸平	1	7503	ハマチ、カンパチ、タイ、シマアジ、ウニ
03 特種課	佐尺木 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	蜆貝、帆立貝、アサリ、ホッキ、ツブ、サーモン
OF <b>+</b> ₩≡	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)
05 太物課	村上 拓見	2	7568	市保マグロ主般、鮮マグロ(塩金)  尾長、日本海本マグロ、各種マグロ加工品、冷凍カツオ

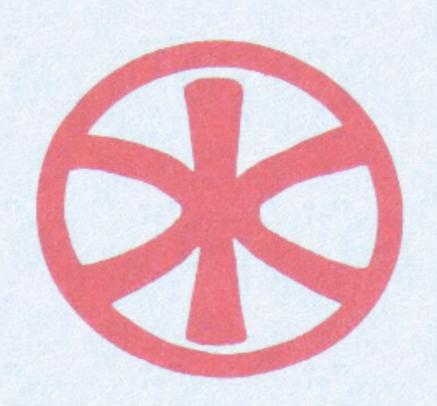
## 担当者名&電話番号&取扱品目

#### 塩冷部

#### 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
	櫻谷 綾	1	7526	筋子、たら子、明太子、魚卵全般
O7 塩魚·魚卵課	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
0/ 塩魚・魚卵味	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	-
	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
09 加工課	河辺 健太郎	3	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
09 加工床	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	<del>-</del>
	小野 牧子	6	7535	練製品、煮豆類、肉製品、麺類、惣菜類、冷食類
	加藤親志	1	7543	エビ類、ウナギ、サーモン、ギンタラ、吉次
10 冷凍課	菅野 一矢	2	7542	赤魚、凍魚全般、カラスカレイ、イカ類
10 /7/未床	幸野	3	7548	帆立、カニ類、冷食品、貝類
	上杉 拓実	4	7540	_
	平野 仁規	1	7573	
	平野 貴弘	2	7574	
販売企画部	小塚 善明	3	7574	量販店対応専門チーム
	若松 美幸	4	7573	
	中田・峻介	5	7584	

## 新鮮、かつ安全・安心な、ほんもの食材を食卓に



ご愛顧のほど よろしくお願いいたします。