

令和5年8月

旬のお魚情報

新鮮、かつ安全・安心な、ほんもの食材を食卓に

 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8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	生サンマ	北海道	2.0Kg 12~16入 4.0Kg 27入 30入 32入	大口 松 淵	サイズ、価格とも 予想がつかない。
01	イカ	北海道 青 森	15入 20入 25入 30入	大口 伊 藤	刺身、バーベキューにおすすめ、 イカ不足で高値安定。
01	アジ	秋 田	4.2Kg 16 ~ 20尾 26 ~ 30尾 31 ~ 35尾	近海 船 木	入荷少なく高値が予想されます。 お刺身、塩焼きに最適。
01	ブリ ワラサ	秋 田	1尾 5 ~ 8Kg 2/3尾 9 ~ 13Kg	近海 船 木	安値が予想されます。 お刺身や照焼にどうぞ。

令和5年8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	サザエ	秋田	5Kg 60～100g	特種課 佐々木	夏の定番食材、サザエ！実は生息域 でかなり個体差が出るそうです。ツノ の本数や大きさはバツと見てわかるく らい変わるのだそう。サザエの好む外 海の荒磯で育つとツノが多く長くなり、 肉質もしまりますが、波が静かな遮蔽 された環境で育つとツノが出なくなる ようです。
03	アユ	岐阜	1Kg 10～12尾	特種課 佐々木	鮎は昔から滋養強壯の魚とされ、病 気や夏バテの回復に効果があると言 われています。胃腸、筋肉、骨を丈夫 にするだけでなく、肝臓病や糖尿病に よいとされています。100gあたりのカ ルシウム含有量は250mg、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。
03	ホタテ	青森 岩手	青森:60～65枚入 岩手:20～25枚入	特種課 塩谷	夏の貝と言えばこちらもオススメ、ホタ テ！…ですが6月終盤から現在にかけ て生息域での貝毒が発生し続けてお り、中々市場流通がない模様。単価 もブレ幅が大きく、安定供給が難しい のが現状です。

令和5年8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	天然 本鮪	青森 ～ 鳥取	20～80 Kg	太物課 嶋崎 村上	お盆期間中は 高値で推移するも 解体等に最適。
05	養殖 本鮪	メキシコ 長崎	50 Kg～	太物課 村上	解体販売等に最適。
05	解凍 バチサク	台湾 日本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村上	盛合せ等に最適。

塩魚・魚卵

令和5年8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	トラウト筋子	デンマーク	No. 2 (一本物)	魚卵 櫻谷 細井	養殖トラウトサーモンの塩筋子、 紅さけ筋子に比べ甘口です。
07	正油漬け (紅・マス)	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。 お子様にも人気な味付けになっ ています。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	一本物 ~ バラコ	魚卵 櫻谷 細井	贈答用におすすめな一本物から 使い勝手が良くリーズナブルな バラコまで各種取り揃えています。

令和5年8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	しめにしん	北海道	2枚入り(2L)	加工課 下間	青森県八戸市 デイメール社より 新発売商品です。
09	たこマリネ	中国 北海道	1 Kg入	加工課 下間	中外フーズ社からの新商品です。 さわやかなマリネは 暑い夏にピッタリ！！

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	北海道 噴火湾	1Kg×10入(NET800g) L (21/25) M (30/20)	冷凍課 幸野	ボリュームあり、 見た目食べごたえ抜群。 BBQ、照り焼きにどうぞ！
10	銀タラ	アメリカ	22.68Kg 3/4 2/3	冷凍課 加藤(親)	切身商材として おすすめです。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	2Kg×6 L2 L3	冷凍課 加藤(親)	BBQ商材として。
10	銀鮭フィレ	チリ	10Kg トリムC 9~10枚	冷凍課 加藤(親)	切身はもちろん 刺身商材としてもおすすめです。

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