

令和5年11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11月		大口・近海課				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		
01	ハタハタ	秋田 山形 北海道	3.2~3.0Kg 4.5~3.3Kg 6.0~3.0Kg	大口 松 淵	昨年よりも水揚げが少ないと思われる。高値安定。 焼き物、煮付、鍋物として。		
01	タラ	秋田 青森 北海道	オス1尾 10~5.0Kg メス1尾 10~5.0Kg	大口 加藤(晃)	鍋が一番。		
01	マ白子	秋田 青森 北海道	5.0~3.0Kg 500gP~1KgP	大口 加藤(晃)	刺身、天ぷら、鍋の具材で。		
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg~3.5Kg 大 12-15尾 中 18-22尾 小 25-30尾	近海 船 木	入荷が少なく 高値が予想されます。 小型、バラ中心。		
01	バラ ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg~3.5Kg	近海 船 木			
01	タラ	青森 秋田	1入 5~8Kg 2/3入 8~10Kg 4/5入 8~10Kg	近海 船 木	鍋商材として最高。		
01	アンコウ	青森 秋田	1尾 5~10Kg 4尾 4~5Kg	近海 船 木	鍋商材として最高。		

令和5年11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	エゾアワビ	韓国他	80 ~ 90g	特種課 佐々木	海の高級食材といえば? そうアワビですね。コリコリした食感が特徴で、刺し身で食べるのがおすすめです。アワビとよく間違われるのが「トコブシ」ですが、実は定義が曖昧。大型をアワビ、小型をトコブシと呼んだり、孔の数が少ないのがトコブシ、多ければアワビだったり…。
03	ホツキ貝	北海道	3 Kg	特種課 塩谷	こちらも刺し身がおすすめのホツキ貝。肉厚でジューシーな身が最高ですよ。刺し身がおすすめと言いましたが、その他の料理も絶品。バター焼きやカレーの具にしてもいいですし、炊き込みご飯やフライにしても美味しいですよ。
03	マガキ	宮城県	80 ~ 120g	特種課 佐々木	三陸の生食用カキがようやく始まります! 本来であれば10月の中旬からのスタートでしたが、今年の異常な気温上昇により海水温も上昇、出荷が延期になりました。三陸のカキは何と言ってもそのプリプリな身! ぜひ生でお試してください。

令和5年11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	秋田 ～ 北海道	約 30～80 Kg	太物課 村上	解体販売に最適。
05	鮮 マカジキ フィーレ	宮城	約 4～7 Kg	太物課 村上	脂乗りも良くなってきます。
05	解凍 バチサク	台湾 日本 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11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k200～300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	一本物 No. 1～	魚卵 櫻谷 細井	10月より船便新物が始まりました。 天然アラスカ産の昔ながらの筋子 です。
07	味付数の子	アメリカ カナダ大西洋 ロシア オランダ	一本物～折子	魚卵 櫻谷 細井	年末、年始に欠かせない商材です。 各メーカー様々な商品を取り揃えて おります。
07	いくら正油漬	北海道 アメリカ ロシア	鮭 マス	魚卵 櫻谷 細井	北海道産鮭いくら、外国産マスい くら共に値下がりしてきています。イ ベントなどはいかがでしょうか？

令和5年11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	ゆず風味 いか塩辛	ペルー チリ	1Kg/2入	加工課 斎藤	小野万から出た新商品になります。 ゆずの香りがあり、さわやかな 味わいです。
09	さば開 (真空)	ノルウェー	8入 1枚あたり約3 30g	加工課 斎藤	売れ筋の商品です。 ノルウェーの原料のため、 脂乗りも抜群です。

令和5年11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	赤魚粕漬	アイスランド	約300g 20入	冷凍課 菅野	大型サイズ使用 人気の商品です。
10	キンキン ドレス	アメリカ	400/600g 10Kg	冷凍課 菅野	煮付、焼物に 品薄のため高値。
10	子持シシャモ	アイスランド	6L 24 ~ 27g 5Kg × 2	冷凍課 菅野	大型サイズのため 食べ応え抜群。

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 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 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	中村 誠人	1	7546	練製品、麺類、餃子、パン・菓子類、納豆、納豆食品
	河辺 健太郎	2	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
	伊藤 浩成	3	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	4	7536	開ホッケ、しらす干し、開干し物
	小野 牧子	5	7535	練製品、煮豆類、肉製品、麺類、惣菜類、冷食類
	下間 佳子	6	7556	生珍味類
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