

令和5年12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12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	ハタハタ	秋田	子持 4.0~3.0Kg オス 4.0~3.0Kg	大口 松 淵	季節ハタハタに期待。 焼き物、煮付、鍋物に。 今年は昨年より不漁?
01	母カレイ	北海道	子持 1.5~1.0Kg オス 1.0~0.8Kg	大口 加藤(晃)	煮付けが一番。 カレイの王様である。
01	キンキン	北海道	3.0Kg 5~10入	大口 加藤(晃)	焼き物、煮付に。 需要が多くなり高値となる。
01	ヤリイカ	北海道 青森 秋田	3.3Kg ~ 3.5Kg 大 中 小	近海 船 木	水揚げが少なく、 高値が予想される。
01	オス タラ	北海道 青森 秋田	3.3Kg ~ 3.5Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。 白子はお刺身でも。
01	メス タラ	北海道 青森 秋田	1入 5~10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。 マダラ子は和え物に。
01	平目	青森	1入 1.5~2.0 Kg 4入 3.5 Kg 6/7入 3.5 Kg	近海 船 木	寒平目で身が厚く お刺身に最適。

令和5年12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	マテ貝	熊本	200g パック	特種課 佐々木	細長い殻が特徴的なマテ貝。秋田に はなじみ薄い貝ではないでしょうか？ 貝殻の両脇から切れ込みを入れて開 き、中身の砂を取り除きながら洗いま す。その後、バター焼きや塩ゆでにす ると絶品ですよ。是非お試しあれ。
03	ナマコ	青森	1Kg タル	特種課 塩谷	現在では高級食材になりつつあるナマ コです。ナマコを利用した料理に「この わた」がありますが、古くは文明13年 (1481年)の文献でこのわたが公家に 献上されたという記録が残っています。 500年も昔から製造され食されていた んですね。
03	アワビ	韓国 宮城	100g 前後	特種課 佐々木	紛れもない海の高級食材、アワビです。 11月終わりから国産の単価が下がっ てきており、現在はキ〇10,000円を切 っています。年末に向けてかなりお買 い求めやすくなっていますので、ぜひ お試しください。

令和5年12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	鮮 養殖 本鮪	長崎 高知	約 40 Kg ~	太物課 村上	トロ商材として年末に最適。
05	鮮 養殖 本鮪	メキシコ	約 40 Kg ~	太物課 村上	トロ商材として国産より 単価が安く、年末に最適。
05	解凍 バチサク	台湾 日本	2 Kg	太物課 村上	繁忙期の販売に適し、 盛合せ等に最適。

塩魚・魚卵

令和5年12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	No. 1～切子	魚卵 櫻谷 細井	天然紅鮭すじこです。 立派な1本子。 贈答用におすすめです。
07	塩数の子	アメリカ カナダ 北海道	一本物パック 90～500g	魚卵 櫻谷 細井	年末、年始に欠かせない一品です。 贈答用、おせち、松前漬などに いかがでしょうか？
07	味付数の子	アメリカ カナダ オランダ ドイツ	一本物～折子	魚卵 櫻谷 細井	白正油、黒正油、一本物から一口 サイズの折子まで、さまざまござい ます。年末に向けて品薄になる見込 みです。

令和5年12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	金目鯛 フィーレ(真空)	ニュージーランド	10枚入り 約380g	加工課 斎藤	色目もよく脂もあり、 クリスマス、年末年始にどうぞ。
09	ずんだとうふ		65g × 3	加工課 中村	甘栗の粒つぶ食感とほどよい 甘みの特徴の和風デザートです。
09	はたはた寿司	秋田	1Kg 500g 300g 100g	加工課 下間	漁獲量が減少し、高級魚となりつつ あるハタハタ。この季節はやっぱり これを食べなければ年を越せません！ 各社取りそろえております。

令和5年12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	ボイルタラバ シュリンク	ロシア	6L(1.2Kg) 5L(1.0Kg) 4L(0.8Kg)	冷凍課 幸野	食べやすいようにシュリンク包装 しました。解凍後そのままお召上 がりいただけます。本格的に蟹の シーズンが始まりました。
10	ズワイ	ロシア	3L(300/350g) 5Kg 3L(200/250g) 5Kg	冷凍課 幸野	価格はだいぶ安くなりました。 2年前の相場になっています。
10	銀鱈	アメリカ	4/5 22.68Kg 3/4 22.68Kg	冷凍課 加藤(親)	安くなりました。 切り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	L-2 12Kg L-3 12Kg	冷凍課 加藤(親)	搬入量が少なく、高値です。 刺身、鍋の具材としてどうぞ。

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) 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

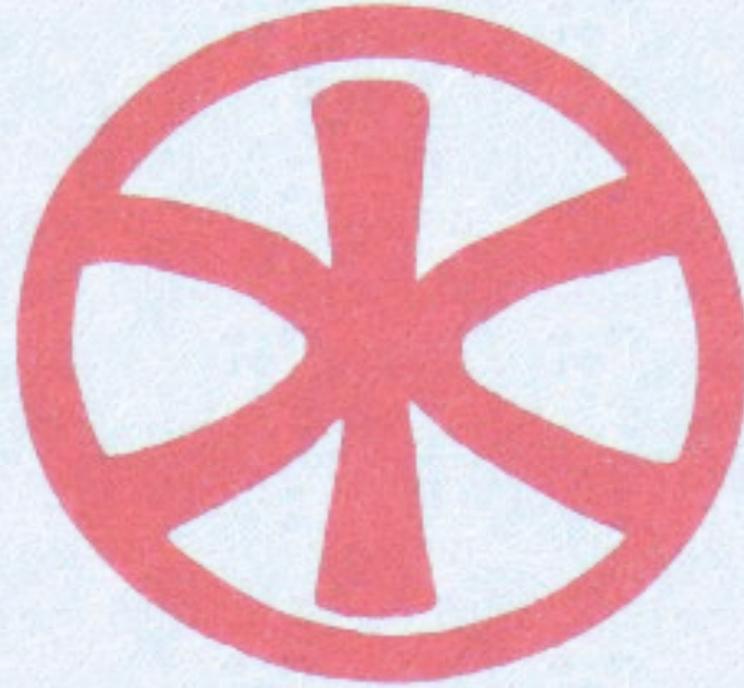
鮮魚部 担当者名

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