

令和6年3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6年3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	カツオ	千葉	5.0 ~ 6.0 Kg 1尾	大口 鈴木	色、艶よし
01	ホタルイカ	兵庫 富山	生 8 Kg入 生・ボイル 2 Kg	大口 松淵	生はしゃぶしゃぶなど ボイルは酢味噌がおいしい
01	マス	北海道 青森	1尾 3.0 ~ 2.0 Kg 1.5 Kg 1.2 Kg 1.0 Kg	大口 加藤(晃)	定置、釣り、底曳、刺網と 入荷増。 焼き物、フライなど
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg入 大 11~15尾 大中 20~24尾 中 28~32尾	近海 船木	お刺身が最適
01	本マス	北海道 青森 秋田	1入 2 KgUp 3入 4.0~3.5 Kg 5入 4.0 Kg	近海 船木	塩焼き、フライがおすすめ。
01	マガレイ	秋田	4Kg入 20~28尾	近海 船木	塩焼きがおすすめ。

令和6年3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	車エビ	沖 縄	1 Kg入 25 ~ 50g	特種課 佐々木	みんな大好きエビの代表、車エビ。 おがくずの中に梱包されているのを よく見ますが、あれはおがくずの保湿 性が高いため。エビはエラ呼吸なの ですが、おがくずにより高い保湿性を 保てるので、長時間水にいなくても 生きていられるんですよ。
03	しじみ	青森 島根	3 Kgネット	特種課 塩 谷	手軽に食べたいかと言えばシジミ。 漢字で書くと「蜆」ですが、これは海や 川に見られる虫(小さいもの)という 意味でこういった漢字になったそう。 他にも、波紋のように広がった貝殻 の表面が、ぎゅっと縮(しじ)んで見え ることからしじみと呼ばれるようにな ったとか。
03	マテ貝	熊 本	200 gパック	特種課 佐々木	貝にしては珍しい見た目のマテ貝。 実は市場流通はそんなに多くありま せん。弊社でも水揚げ時のみ取り扱 っています。茹でやバター焼きで美味 しく食べることができますが、砂抜き は必ずしてくださいね。

令和6年3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 愛媛	40 ~ 60 Kg	太物課 村上	解体ショー等に最適。
05	鮮尾長 フィレ	宮城	約 6 ~ 10 Kg	太物課 村上	単価安商材として おすすめです。
05	解凍 バチサク	大西洋	2 Kg	太物課 村上	刺身以外に サラダなどとの相性は 良いです。

塩魚・魚卵

令和6年3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	筋子 (ベニ・マス・ ギンザケ) 正油漬け	アメリカ チリ	一本物 一口カット	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。 一口カットもあります。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	一本物 ~ ハラ子	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 切子、ハラ子各種あります。 バック品もおすすめです。
07	いくら正油漬け (サケ・マス)	北海道 アメリカ	500g	魚卵 櫻谷 細井	イベント等にいかがでしょうか？ マスいくらがお求めやすい価格に なってきました。汐いくら少量パック もあります。

令和6年3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	桜葉白魚	中国	50g	加工課 下間	ピンク色が春を感じる商品。 桜の葉が入って香りも春一色。
09	ほたて菜花	北海道	80g	加工課 下間	有りそうで無かった、 ホタテと菜の花の組合せ は春限定商品。

令和6年3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	サワラフィレ	韓国 中国	10Kg 800-1000g 1000-1200g	冷凍課  幸野	漬け、焼き、揚げ物に。 癖がない食べやすい魚のため 人気商材です。
10	銀タラ	アメリカ	22.68Kg 4/5 3/4	冷凍課  加藤(親)	大型サイズが安くなりました。 煮付け、焼き物におすすめです。
10	バナメイ えびIQF	インド	21/25 41/50 1.8Kg×6	冷凍課  加藤(親)	IQFになっています。 小分けができ、使いやすいです。
10	トラウト ロイン	チリ	300/400 400Up	冷凍課  上杉	簡単に刺身に加工できる商品 のため刺身盛りを手軽に豪華に 造れます。特にチリ産は脂乗り抜 群 で人気ですが、今後生産量が減り 高騰する可能性があります。 今が買いです!!!
10	銀鮭 トリムC	チリ	10Kg 9-11枚	冷凍課  上杉	トラウト製品よりも安価でご案内 できます。刺身にしてよし、焼いて よし、の使いやすい商品です。 フィーレで小骨取りまでされている ため、老若男女どんなかたでも 簡単に調理できます。

# 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

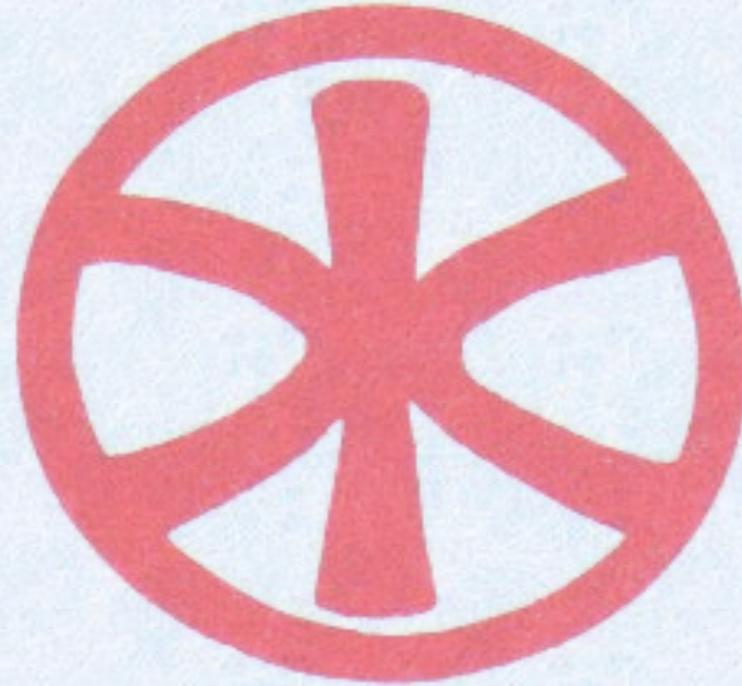
鮮魚部 担当者名

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	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