

令和6年6月



魚通ら担う人びと

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

大口・近海

令和6年6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 宮崎	1尾 2.5 ~ 4 Kg 1尾 1.5 ~ 2 Kg	大口 鈴木	刺身、タタキが最高。
01	アジ	長崎 佐賀	5 Kg 18 - 20入 22 - 23入	大口 松淵	刺身、焼物がおすすめ。
01	養殖 銀サケF	宮城	5 Kg 6 - 8入	大口 松淵	フライ、ムニエルがおすすめ。
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 2 Kg台 3 Kg台 4 Kg台	近海 船木	お刺身、タイ飯など。
01	タイ	青森 秋田	4Kg入 1尾 1.0Kg ~ 0.8Kg 1尾 0.7Kg ~ 0.5Kg	近海 船木	焼物に最適。

令和6年6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	アユ	岐阜 和歌山	10尾 ~ 12尾 1Kg	特種課 佐々木	夏を代表する淡水魚といえばアユ。 最近では生育不足により出荷サイズ まで育ち切らず、高騰が進んでいる魚 種の一つでもあります。生育不足の 主な原因は水温の上昇。アユの餌へ の食いつきが悪く成長に繋がっていないのが現状です…
03	イワナ	岩手	9尾 ~ 12尾	特種課 佐々木	夏の淡水魚の一つ、イワナ。ヤマメや ニジマスとともに溪流釣りの人気者で す。イワナは「岩魚」とも書きますが、 これは「溪谷の岩陰や岩淵に棲む」 「岩場に棲む魚」ということでこの漢字 になったそう。イワナの「ナ」は鮒やメジ ナと同じ「魚」という意味があります。
03	サザエ	秋田	約50個 5Kg	特種課 佐々木	BBQの定番商品サザエです。サザエと いうとトゲがあるイメージですが、秋田 近海で獲れるサザエはトゲが殆ど無く 滑らかな表面をしています。秋田近海 は砂地が多く、海流に流されたサザエ が砂地によってトゲが削られ滑らか表 面になっている…という仮説が立てら れています。

令和6年6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 本鯖 (天然)	福岡 ～ 青森	20～70 Kg	太物課 島崎 村上	日本海産の 鮮度抜群の本マグロです。
05	解凍 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。 サラダ等の盛合せ等に最適。

塩魚・魚卵

令和6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	アメリカ (国内加工品)	1本物	魚卵 櫻谷 細井	現地生産品はほぼなくなりましたが、 冷凍卵国内加工品はございます。 粒子感、味付良くおすすめです。
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。 お子様にも人気の甘口になって います。
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、リーズナブルな 切子、バラ子おすすめです。 ピリツと辛い明太子も いかがでしょうか？

令和6年6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	シーサイドレグス ロング		1 Kg	加工課 中村	1本あたり 56.5g お買得感がある長めのカニカマ。
09	香り箱 極 バラ凍結		1 Kg	加工課 中村	生食はもちろん、天ぷらなどにも ワンランク上のカニカマ。

令和6年6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	ツボ抜イカ	中国	7.5 Kg 40尾 50尾	冷凍課 菅野	品薄のため、価格高騰。 BBQ等におすすめ。
10	トラウトフィーレ (トリムC)	チリ	10 Kg 10~14枚 16~18枚	冷凍課 上杉	大型サイズは脂乗りよく、刺身 向けです。小型サイズは切身 加工に使いやすいサイズです。 値上げ傾向が続いていますが、 品質は間違いありません。
10	ボイル 帆立	北海道 (噴火湾)	2L(16/20) L(21/25) M(26/30) 1Kg×10(NET 800g)	冷凍課 幸野	夏はBBQ。 ボリューム有り、 食べごたえ抜群です。

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	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
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