

令和6年7月



海運を担う人びと

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

大口・近海

| 令和6年7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 4~3Kg 1尾 2.9~2.0Kg | 大口 鈴木 | 入荷不安定 値段の上げ下げ激しい。 |
| 01 | イワシ | 千葉 宮城 岩手 | 18/20入 2Kg 40/45入 4Kg | 大口 松淵 | 脂のり良く、 刺身がおすすめ。 |
| 01 | アジ | 長崎 佐賀 | 5Kg 16/20入 23/25入 | 大口 松淵 | 脂のり良く、 刺身がおすすめ。 |
| 01 | アジ | 秋田 | 4.2Kg 11-15尾 16-20尾 21-25尾 26-30尾 | 近海 船木 | 大型はお刺身、塩焼きに 小型は唐揚げに最適。 |
| 01 | ブリ ワラサ | 秋田 | 1尾 9~6Kg 5~4Kg | 近海 船木 | お刺身や照焼に。 |
| 01 | マイカ | 秋田 新潟 | 5Kg入 バラ | 近海 船木 | お刺身、煮付け、バター焼きに。 |

| 令和6年7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 | 50～70g | 特種課 佐々木 | 夏の風物詩でもあるサザエ。7月から は地物が頻繁に入荷してきます。サザ エは硬い殻以外に身を守る方法として 苦い部分があります。ハカマ(外套膜) 部分はサザエが歩く時に外に露出し て、魚等にかじられる可能性がある部 分なので、食べられないように特に苦 くなっている部分なのです。 |
| 03 | アユ | 岐阜 和歌山 | 10～12尾 | 特種課 佐々木 | 川魚の代表として知られるアユ。焼き や甘露煮、ご当地料理では刺し身 だってイケちゃいます。さてそんなアユ の下処理ですが、糞とヌメリの処理は しっかりと!どの料理をするにも、この 下処理は必須になってきますよ。 |
| 03 | ホヤ | 宮城 | 1玉 300g前後 | 特種課 佐々木 | 宮城県で盛んに食べられているこの ホヤ。英語でなんて言うかご存じです か?ホヤは体の上部にある突起物(入水孔・出水孔)を刺激すると、水が 勢いよく出てくるのです。このことから Sea squirt(海の水鉄砲)と呼ばれて いるんですよ。 |

| 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 | 本鮪 (天然) | 鳥取 ～ 北海道 | 20～80Kg | 太物課 島崎 村上 | 解体販売等に最適。 |
| 05 | 生 カツオタタキ | 宮城 | 約3～4Kg | 太物課 村上 | 旬の食材として まとまった水揚げが 期待できます。 |
| 05 | 解凍 バチサク | 日本 台湾 大西洋 | 2Kg | 太物課 村上 | 盛合せ等に最適。 |

塩魚・魚卵

| 令和6年7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 | 1 Kg入 2 Kg入 3 Kg入 | 魚卵 櫻谷 細井 | 現地生産品紅子はほぼ無くなりました が、冷凍卵国内加工紅子の良品 があります。現地品に比べ甘口に なっております。 |
| 07 | 正油漬け （紅子・マス子） | アメリカ | 特 No. 2 | 魚卵 櫻谷 細井 | 塩紅子とはまた違った味わい。 お子様にも人気の味付けになって おります。 |
| 07 | いくら正油漬け | 国産 アメリカ ロシア | 鮭 マ ス | 魚卵 櫻谷 細井 | 国産、外国産ともにお求めやすい 価格になっております。マスいくらも 粒、味ともに良品でおすすめです。 |

| 令和6年7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 | ロイヤルカリブ カニペースト入り | | 1 Kg | 加工課 中村 | カニペーストを練り込んだカニカマ。 通常価格 k2000円の商品を 特売価格で。 |

| 令和6年7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 | アユ | 台湾 | 18尾 20尾 900g×10入 | 冷凍課 幸野 | コロナ禍の影響で輸入量が激減。 中国産は7~8月入荷見込み。 |
| 10 | ギンザケフィーレ (トリムC) | チリ | 7枚~11枚 | 冷凍課 上杉 | 為替の影響により強含み。 9月以降の新物も高値が予想されるため、引合強く高値安定。 ひね物は断続的に出回っている。 |
| 10 | トラウトフィーレ (トリムC) | チリ | 9枚~18枚 | 冷凍課 上杉 | ひね物の影響大きく、強含む予想のところで保合で推移。 今後はひね物が一掃され堅調に上昇していく見込み。 |
| 10 | 銀タラ | アメリカ | 3/4サイズ 22.68g | 冷凍課 加藤(親) | 入荷少なく、高値。 為替円安のため強含み。 |

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

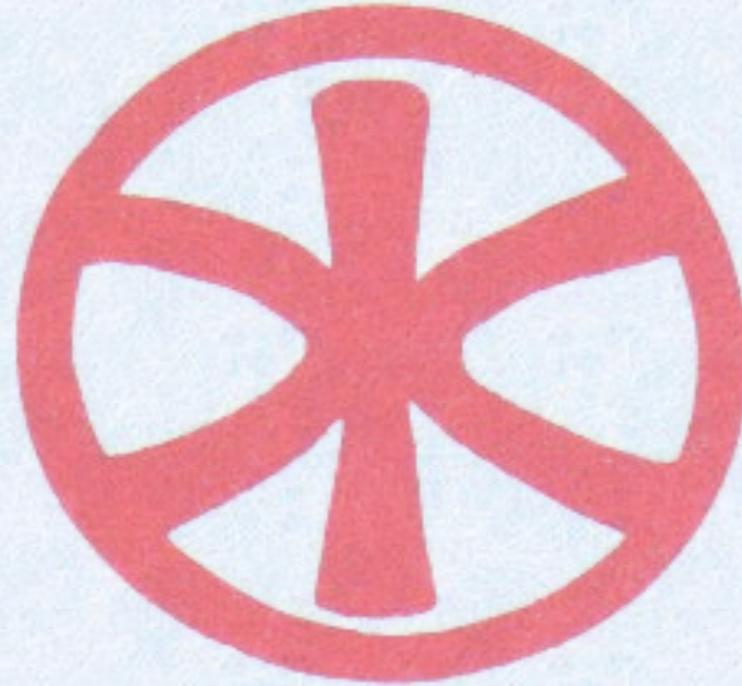
鮮魚部 担当者名

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