

令和6年9月



漁通を担う人びと

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

令和6年9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	マサバ	岩手 宮城	5 Kg 5~7入 8~10入	大口 松 淵	煮付、焼き物、フタイでどうぞ!
01	サンマ	北海道 三 陸	2 Kg 15入 16入 17入 18入 4 Kg 35入 38入 40入	大口 松 淵	サイズは昨年同様小さめ。 焼き物に最適。
01	マガレイ	青森 秋山	3.3~4.3Kg 大 中 小	近海 船 木	9月より底引き漁が解禁になり カレイ類の水揚げが多くなると 見込まれます。  煮付け、焼物、唐揚げ等、 食べ方はいろいろあります。
01	水カレイ	青森 秋山	3.3~4.3Kg 大 中 小	近海 船 木	
01	ヤナギカレイ	青森 秋山	3.3~4.3Kg 大 中 小	近海 船 木	



令和6年9月		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
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	ワカサギ	秋田県	3 Kg	特種課 佐々木	9月から地物のワカサギが始まります。 大きさは約1cm程の小さいものなので、 佃煮や南蛮漬けなどにピッタリです。 火を通せばそのまま食べられるので、 揚げ料理にも最適ですよ。カルシウム も摂れて一石二鳥！
03	白魚	茨城県	1 Kg	特種課 佐々木	茨城県産の白魚が絶賛入荷中です。 異常気温のため水温が上昇、漁獲量 の減少が心配されましたが大丈夫で した。白魚はかつて帆引網漁で撮って いた魚の一つで、美しく透きとおった姿 から「霞ヶ浦のダイヤモンド」とも呼ば れています。
03	ホッキ貝	北海道	3 Kg	特種課 塩谷	寿司ネタでお馴染みのホッキ貝。寿司 にも適していますが、炊き込みご飯や バター焼きなどレパートリーは様々あり ます。今年は異常気温のせいで弱い個 体が多く、発着状態が芳しくないのが 現状。単価も跳ね上がり、あまり宜し くない状況が続いています。

令和6年9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	40 Kg ~	太物課 村上	解体販売等に最適。
05	鮮 マカジキ フィーレ	宮城	約 4~6 Kg	太物課 村上	これから脂ものってきて 鮮度、身質ともに良し。
05	解凍 バチサク	日本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村上	赤身が鮮やか 盛合せ等に最適。

令和6年9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	1本物	魚卵 櫻谷 細井	天然紅さけ筋子の船便が入荷します。 昔ながらの天然すじこ。 ぜひご賞味を！
07	紅子 マス子 正油漬	アメリカ	特 No.2	魚卵 櫻谷 細井	塩すじことはまた違った味わい。 9月より値上がりしますが、 現地塩すじこに比べると安価です。
07	いくら正油漬	国産 アメリカ デンマーク	鮭 マス サーモン	魚卵 櫻谷 細井	これから徐々に値上がる予想。 マスいくらも高値予想です。

令和6年9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	あずきミルクとうふ		65g × 3	加工課 中村	北海道小豆を使用した もちっと食感の和風デザートです。
09	さつまいもとうふ		65g × 3	加工課 中村	焼いも風味に仕上げた 優しい甘さの和風デザートです。
09	栗とうふ		65g × 3	加工課 中村	甘栗の粒つぶ食感と ほどよい甘さの和風デザートです。

令和6年9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	太刀魚フィーレ 骨取り	オマーン産 国内加工	IQF 10Kg 200-300g 300-500g	冷凍課  幸野	国内加工骨取りフィーレは、 魚体大きく、身厚で柔らかいフィーレ です。塩焼き、ムニエル、唐揚げ 等。
10	塩サバF	ノルウェー	5 Kg 26枚 30枚	冷凍課  菅野	大型サイズ。脂のり抜群。
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ ドイツ	1-2Kg	冷凍課  菅野	品薄により高値。 身が厚く、脂のり抜群。



# 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 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