

令和6年10月



漁人担う人と

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10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 山形 石川 北海道	3.0 ~ 5.0 Kg	大口 松 淵	鍋物、煮つけ、焼き物に！ 今年も水揚げ少ない
01	タラ	秋田 青森 北海道	1尾 10~5 Kg	大口 加藤(晃)	鍋物として
01	ブリ	北海道	1尾 13~6 Kg	大口 加藤(晃)	脂が乗って 刺身がおいしい
01	マイカ バラ	秋田 山形	5 Kg位	近海 船 木	身が柔らかく
01	ヤリイカ バラ	秋田 山形	3.3~3.5Kg	近海 船 木	煮付け、塩焼きがおすすめ。
01	水カレイ	青森 秋田	3.3~4.3Kg 大 中 小	近海 船 木	大型は塩焼きに
01	ヤナギカレイ	青森 秋田	3.3~4.3Kg 大 中 小	近海 船 木	小型は唐揚げがおすすめ。

令和6年10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	イタヤガイ	青森	1 Kg	特種課 塩谷	少し小ぶりのイタヤガイ。弊社ではボイル加工された剥きタイプを扱っております。名前の由来は、木の板で葺いた家屋・板屋。平らなほうの殻が板で葺いた屋根のようだから、このような名前が付いたんだとか。最初から加熱されているので、そのままでもよし、料理に使ってもよしな一品です。
03	白魚	秋田	1 Kg	特種課 佐々木	秋田県産白魚が始まりました。今年は去年よりも水揚げが多い予想で、安定して入荷する見込みです。茨城県産との差はあまりありません。色が多少違うかもしれませんが…鮮度は抜群ですので、刺し身が断然オススメです!
03	子持ちアユ	長野 和歌山	10 ~ 12 尾	特種課 佐々木	段々水揚げも増えてきた子持ちアユ。現在は長野・和歌山県産が主流で、後々岐阜県産や愛知県産が増えてくるとの予想です。腹に切れ目を入れて焼くことで、身と卵がほどよい焼き加減となり、子持ち鮎ならではのホクホクとした食感が楽しめます。

令和6年10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	天然 本マグロ	北海道 青森 秋田 宮城 他	30 ~ 120 Kg	太物課 鳴崎	水温の関係か?9月の水揚げはほとんど皆無状態でした。10~12月に向けて、脂のあるマグロの水揚げが見込まれます。
05	鮮 メバチ	宮城 千葉	30 ~ 80 Kg	太物課 鳴崎	9月18日から塩釜産ブランド「ひがしもの」の出荷が開始されました。10・11月は特に脂ののった魚が多く、トロ・中トロ販売に最適です。
05	鮮 マカジキ	宮城 岩手 千葉	35 ~ 60 Kg	太物課 鳴崎	大目の延縄の入荷が順調な時期です。色・脂もあり低価格での販売が可能です。フィレ状態で1200~1500が見込まれます。

令和6年10月		塩魚・魚卵課				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		
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おりますが、 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 ～ 切子	魚卵 櫻谷 細井	船便新物筋子が入荷しています。 今年は数量少なく高値傾向です。 後半は品薄になる見込みです。		
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	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、 バラコまで様々な商品があります。 バック商品も各種あります。		
07	いくら正油漬	国産 アメリカ ノルウェー	鮭 マス サーモン	魚卵 櫻谷 細井	年末に向け、値上がる見込みです。 まだ安価材料残っています。 早めの確保おすすめします。		

令和6年10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	しっとりおさかな 秋鮭煮付用切身	北海道	300g(5切れ)	加工課 中村	甘めの醤油たれを使用して仕上げたしっとりとした食感の秋鮭の煮付けです。
09	しっとりおさかな さば味噌煮用 切身	イギリス	300g(5切れ)	加工課 中村	甘めの味噌たれを使用して仕上げたしっとりとした食感のさばの味噌煮です。
09	しっとりおさかな 白身魚香味バター 風味用切身	ベトナム	300g(5切れ)	加工課 中村	ガーリックバター風味で、洋風に仕上げたしっとりとした食感の白身魚です。

令和6年10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	切り 渡り蟹	バーレーン	1Kg × 12 M(21/25肩) S(26/30肩)	冷凍課 幸野	円安により買付コストが高騰。 鍋、パスタ、味噌汁、タイ料理などに。
10	渡り蟹 ラウンド	バーレーン	3Kg × 4 100/150g 150/200g	冷凍課 幸野	鍋、パスタ、汁物、釜飯などに。
10	メロ テール	イギリス	MIX 5Kg	冷凍課 菅野	脂のり抜群！！ 煮付けなどに。

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