

令和6年12月



お魚

漁人担う責任

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12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	メス 4.0 ~ 3.0 Kg オス 4.0 ~ 3.0 Kg	大口 松 淵	焼物、煮物、鍋物で 季節ハタハタに期待。
01	母カレイ	北海道	子持 1.5~1.0 Kg オス 1.0~0.8 Kg	大口 加藤(晃)	カレイの王様。 煮付が一番。
01	キンキン	北海道	3.0 Kg 6~10 入	大口 加藤(晃)	正月の定番。 年に一度のぜいたく。
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3~3.5Kg 大 中 小	近海 船 木	水揚げ少なく 高値が予想されます。
01	オス タ ラ	青 森 秋 田	1入 5~10Kg	近海 船 木	鍋商材として最適 白子はお刺身でも。
01	メス タ ラ	青 森 秋 田	1入 5~10Kg	近海 船 木	鍋商材として最適 マダラ子は和え物に。
01	平 目	青 森	1入 1.5~2.0Kg 4入 3.5Kg 6/7入 3.5Kg	近海 船 木	寒平目で身が厚く お刺身に最適。

令和6年12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	アワビ	韓国、国産 （宮城、秋田）	各サイズ （50g～150g）	特種課 佐々木	国産も水揚げが始まり、段々と数量 が増えてきたアワビ。年末にかけて その需要も高まってきます。今年も 去年同様、単価が厳しくなる模様。 サイズが小さくても、単価で1万円は 下らない予想です。国産に拘らない のであれば、韓国産でリーズナブル に対応できます！
03	ナマコ	青森県	1 Kg樽	特種課 塩 谷	海の珍味の代表といえばナマコ。 見た目とは裏腹に食感がコリコリし ており、癖のない味わいが楽しめます。 弊社では1kg樽を扱っておりますが、暮れになるにつれ単価が倍増、 水揚げも殆ど無くなるのが毎年恒例 です…
03	冷凍ズワイガニ	ロシア、北海 道	1尾 250～500 g	特種課 佐々木	年末の忘年会や新年のパーティーに カニはいかがでしょうか？ズワイガニ や毛ガニ、タラバガニ等を丸々1尾取 り扱っております。ボイル加工されて いるので、解凍後は鍋や焼いてお楽 しみいただけます。どうぞご賞味あれ。

令和6年12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	25 ~ 150 Kg	太物課 嶋崎	通年より1ヶ月程水揚げが遅れており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 嶋崎	12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 平野	大目・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。 フィレ状態でキロ単価1200~1500円が見込まれます。

塩魚・魚卵

令和6年12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	塩数の子	アメリカ カナダ ロシア 北海道	パック品 塩水ペール品	魚卵 櫻谷 細井	年末・年始に欠かせない一品です。 パック品、塩水入り商品あります。 贈答用、おせち、松前漬などに いかがでしょうか？
07	味付数の子	アメリカ カナダ オランダ ドイツ 北海道	1本物～折子 少量パック～ 業務用パック	魚卵 櫻谷 細井	年末・年始に欠かせない一品です。 白正油、黒正油、一本物から 一口サイズの折子、さまざまな 商品あります。
07	いくら正油漬	北海道 アメリカ チリ	鮭 マス サーモン	魚卵 櫻谷 細井	いくら商材高値傾向です。 比較的安価なサーモンがお勧めです。 粒は小さいですが、色、味共に良品 です。

令和6年12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	ハタハタ寿司 一匹	秋田 青森	250g 400g 700g	加工課 斎藤	この時期はやっぱ口これ。 原料不足もあり昨年より 規格が変更になっております。 ご了承下さい。
09	ハタハタ寿司 切	秋田 青森	250g 400g 700g	加工課 斎藤	
09	ハタハタ寿司 子持	秋田 青森	300g 500g 1Kg	加工課 斎藤	

令和6年12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	メロテール	イギリス	200g UP	冷凍課 菅野	脂のり抜群。 煮付などに最適。
10	ボイルたらば シュリンク	ロシア	5L 1Kg × 6 NET 800g 4L 800g × 6 NET 600g	冷凍課 幸野	価格はだいぶ高くなりました。
10	ボイル ずわいがに	ロシア	5 Kg入 4L(350-400g) 3L(300-350g) 2L(250-300g)	冷凍課 加藤(親)	価格はだいぶ高くなりました。 本格的に蟹のシーズンが始まります。

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
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