

令和7年1月



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7年1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	ギバサ	石川 新潟 宮城	5.0 Kg	大口 鈴木	酢の物、お吸い物にどうぞ
01	メカブ	三 陸	3.0 Kg 0.5Kg×10 入	大口 松 淵	酢の物、お吸い物にどうぞ
01	オスタラ	北海道 秋田 青 森	1 入 5 ~ 10 Kg台	大口 加藤(晃)	身は、フライ、鍋として 白子は天ぷらがおすすめ。
01	メスタラ	北海道 秋田 青 森	1 入 5 ~ 10 Kg台	大口 加藤(晃)	身は、フライ、鍋として マダラ子は和え物としておすすめ。
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3~3.5Kg 大 13~16尾 大中 18~23尾 中 25~30尾 バラ	近海 船 木	お刺身が最適。
01	オス タ ラ	青 森 秋 田	1入 5~8Kg 1入 10~15Kg	近海 船 木	白子が成熟し、 お鍋に最適。
01	メス タ ラ	青 森 秋 田	1入 5~8Kg 1入 10~15Kg	近海 船 木	マダラ子が成熟し、 和え物に良し。

令和7年1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	生食用カキ	宮城県	80 ~ 120g	特種課 佐々木	三陸産生食用カキが引き続き入荷しま す。11月、12月共にノロウイルスが発 生し出荷できない期間があり、状況が 芳しくありません…。しかし味は別格。 生食用なので刺し身はもちろん、寒い 時期ですので鍋や蒸しかきにして楽し むのもオススメです。
03	アワビ	韓 国	30 ~ 40g	特種課 佐々木	年末から引き続きアワビです。国産の 水揚げが終わり韓国産だけとなりました が、各サイズに対応しています。今 回紹介している30~40gはかなり小 ぶりですが、単価も安く手軽にアワビ をお楽しみいただけます。ぜひお試 しあれ。
03	ウニパック ※ミョウバン有	カナダ	100g	特種課 佐々木	年末は時化や水揚げ不足で入荷しま せんでしたが、年が明けて徐々に増え てきました。単価は相変わらず横ばい 状態ですが、ここから徐々に下がり ていきます。新年会や成人式のお祝い 事にいかがでしょうか？

令和7年1月		<u>主要品目入荷予想</u>			
		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	尾長F	宮城	8～11 Kg (2丁入れ)	太物課 嶋崎	2月に向け脂がのって 旬季を迎えます。
05	マカF	宮城	7～10 Kg	太物課 嶋崎	1～2月、色目もよく 脂のりも良い時期です。

令和7年1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 国内加工	1本物 切子	魚卵 櫻谷 細井	現地品は品薄高値傾向。 国内加工品も値上がってきました。 今後も品薄が続きます。 早めの確保をすすめします。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 切子 バラ子	魚卵 櫻谷 細井	一本物、切子、バラコ、パック製品、 いろいろ揃えています。 使い勝手の良い切子がお勧めです。
07	いくら正油漬	チリ ノルウェー ロシア アメリカ 国産	サーモン マス 鮭	魚卵 櫻谷 細井	250g、500g、化粧箱入、さま ざまあります。イベント等にいかが でしょうか？サーモンいくら、粒は 小さいですが、色、味ともに良品 です。比較的安価なので使い易い と思います。

令和7年1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	さつまいもとうふ	秋田 青森	65g × 3	加工課 中村	やきいも風味に仕上げた 和風デザート
09	栗とうふ	秋田 青森	65g × 3	加工課 中村	甘栗のつぶつぶ食感の 和風デザート
09	あずきミルクとうふ	秋田 青森	65g × 3	加工課 中村	北海道あずき仕様の もちっと食感の 和風デザート

令和7年1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	長崎県産 真あじフライ	長崎	35-40g/枚 90枚/箱	冷凍課 上 杉	刺身用真あじをフライにしているため 値段は高めですが、味と食感は抜群 です。
10	メロ テール	イギリス	200g UP 5Kg×2	冷凍課 菅 野	可食部分が多く、脂のり抜群、 煮付などにどうぞ。
10	切 ワタリガニ	バーレーン	M(21/25肩) 1Kg×12	冷凍課 幸 野	鍋、パスタ、味噌汁など

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

担当者名 & 電話番号 & 取扱品目				
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
		2	7568	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

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