

令和7年2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2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	メカブ	三陸	3.0 Kg 500gP	大口 松 淵	美容と健康に 酢の物、吸い物として
01	ギバサ	石川 宮城	5.0 Kg 3.0 Kg	大口 松 淵	美容と健康に 酢の物、吸い物として
01	ニシン	北海道	5Kg メス 12～15入 メス 15～18入	大口 加藤(晃)	春告魚 焼物がおすすめ
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg 大 11～15尾 大中 20～25尾 中 27～30尾	近海 船 木	お刺身が最適。
01	平目	青森 秋田	1入 1.5～2.5Kg 4入 3.5Kg 6/7入 3.5Kg	近海 船 木	寒平目で脂が乗っています。

令和7年2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	ワカサギ	秋 田 北海道	秋 田:3Kg 北海道:5Kg	特種課 佐々木	ワカサギの水揚げが始まりました。北海 道産は中・小サイズ。秋田県産は大サ イズのみとなっています。まだどちらも 価格が高い状態ですが、品質や色合い 等には問題なし！唐揚げや佃煮にして お召し上がりください。
03	ポイルホタルイカ （解凍原料）	富 山 兵 庫	500g×2入	特種課 佐々木	春先にホタルイカの水揚げが始まりま すが、その前に解凍原料はいかがでし ょうか。大きさは富山の方が大きい ですが、その差は殆どありません。既に ポイルされているので、そのまま食べ たり炒め物に加えたり…トッピングにも いかがでしょうか？
03	生ワカメ	宮 城	500g×20入	特種課 佐々木	宮城県産の新物ワカメの入荷が始まり ました。スタートから1か月ほど経過しま したが、徐々に単価は落ちてきていま す。弊社では500g袋を取り扱っている ので使い勝手は良好です。

令和7年2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	天然本鮪	北海道 青森 秋田 宮城他	四つ割り ロイン 10～25 Kg	太物課 嶋崎	鉢、黄肌等 不安定な搬入となっているが、天然本鮪に関しては、価格高値だが延縄船等の搬入あり。節分・ひな祭り等の企画に最適な商品です。
05	冷凍 カツオたたき	静岡 宮城	カツオたたき ロイン 真空パック 3 Kg定款	太物課 嶋崎	三陸産の生カツオの搬入が始まる5月中旬までの企画として提案いたします。”生姜・ニンニク・ネギ”等を合わせ刺身も美味しいですが、厚めにスライスし”生姜焼き・唐揚げ”など過熱し”お弁当”の具材としても、最適な商品です。
05	ネギトロ	国産	チルド商品 500g×2入れ 1 Kg 冷凍商品 500g×2入れ 1 Kg	太物課 嶋崎	手巻き鮓・ネギトル丼にてご賞味ください。 特に”本鮓入りネギトロ”は絶品です。

令和7年2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	現地 5Kgペール 国内加工品	魚卵 櫻谷 細井	現地 5Kgペール品、 国内加工品、 正油漬等さまざまございます。
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	贈答用におすすめの一本物から 使い勝手が良くリーズナブルな切子、 バラコ等さまざまございます。
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	粒は小さいですが、安価な サーモンいくらがおすすめてです。 イベント等にいかがでしょうか。

令和7年2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	ねぶた漬 食べきりパック		100g	加工課 中村	数の子、スルメ、大根、キュウリを 昆布と共に漬けた醤油漬。 二段パックから深底パックへ リニューアル。
09	ホタテ入りねぶた 漬 食べきりパック		100g	加工課 中村	おなじみの「ネブタ漬」に数の子では なくホタテを使った醤油漬。 二段パックから深底パックへ リニューアル。

令和7年2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	サワラファイル	韓国	10Kg 300/400 800/1,000 1,000/1,200	冷凍課 幸野	脂乗りが良く、上品であり、 漬け魚、煮付け、鍋に利用できます。
10	銀タラ	アメリカ	22.68Kg 2/3 3/4	冷凍課 加藤(親)	入荷少なく、高値。 為替円安のため強含み。 大型サイズは切り身におすすめ。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L2 20/30 (2Kg×6)	冷凍課 加藤(親)	搬入量が少なく、高値です。 刺身、鍋の具材としてどうぞ。

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

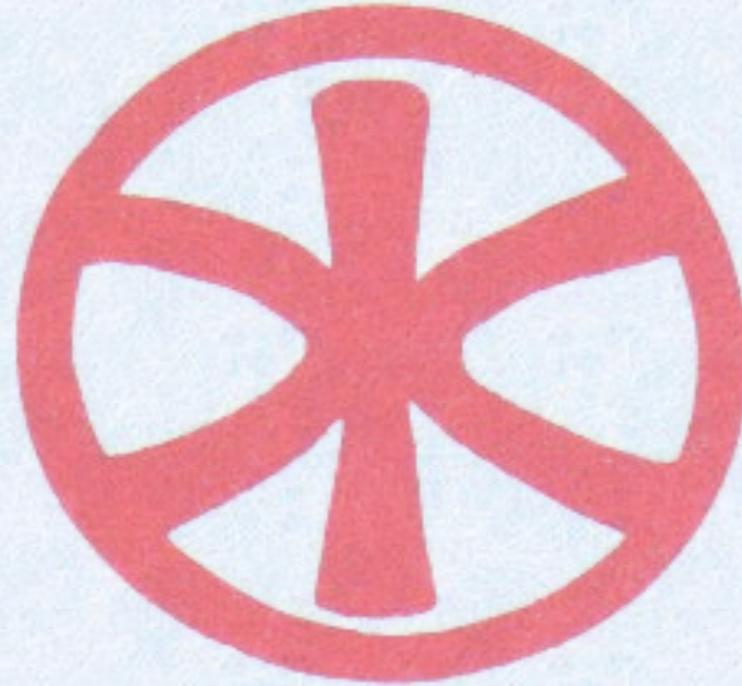
鮮魚部 担当者名

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