

令和7年3月

魚市場

流通を担う人びと

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7年3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	マス	北海道 青森 秋田	1尾 2.0~2.5Kg 1.5Kg 1.2Kg	大口 加藤(晃)	入荷増になっております。 定置物は鍋物に、 底引き物は焼物、フライに。
01	ホタルイカ	兵庫 富山	ボイル 2.0Kg 生 8.0Kg	大口 松 淵	生はシャブシャビ、 ボイルは酢味噌がお勧めです。
01	カツオ	千葉	1尾 6.0~10Kg	大口 鈴 木	お刺身が最高です。
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3Kg 大 11~15尾 大中 18~22尾 中 26~30尾	近海 船 木	お刺身が最適。
01	本マス	北海道 青森 秋田	1入 2KgUP 3入 4.0~3.5Kg 5入 4.0Kg	近海 船 木	塩焼き、フライがおすすめ。
01	マガレイ	青森 秋田	4Kg 20~28尾	近海 船 木	塩焼きがお勧め。

令和7年3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	ホタルイカ	富山県 兵庫県	500g × 2	特種課 佐々木	現在、弊社では解凍原料のホタル イカを扱っています。3月中旬にな れば生原料のホタルイカが入荷予 定です。解凍原料の単価はk2,200 ～。初めからボイルされているので、 そのまま食べてもよし、他の料理に 和えるもよしです！
03	タタキメカブ	宮城県	1 Kg	特種課 佐々木	新物メカブが原料のタタキメカブが 入荷予定です。海藻類は去年の水 温上昇による生育不足や単価高騰 もあり、芳しくない状況。今年は去 年ほどひどくはならない予定ですが …完全回復にはまだまだかかりそう です。
03	ワカメ	宮城県	1 Kg	特種課 佐々木	こちらも同じく新物原料のワカメ。 昨年度より単価面も落ち着きそうと の見込みです。タタキメカブもワカメ も、どちらも湯通しで取り扱っている ので用途は多岐にわたります。是非 お試しあれ！

令和7年3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	相変わらず鉢・黄肌等 不安定な搬入の中、天然本鮪に関しては価格高値だが延縄船等の搬入あり、ひな祭り等の企画に最適な商品です。
05	冷凍 赤身ピンチョウ	静岡 中国	皮・血合・取ブロック 10Kg定款	太物課 嶋崎	生マグロの赤身搬入不安定な状況の中、刺身商材の提案として”冷凍延縄船”で漁獲した赤身ピンチョウを提案いたします。
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 平野	ひな祭りに手巻き鮓・ネギトロ丼にてご賞味ください。 ”本鮪入りネギトロ” ”バチネギトロ”等種類も豊富に取り扱っております。

令和7年3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 切子	魚卵 櫻谷 細井	現地 加工品。 昔ながらのすじこ。 行楽、食卓にぜひ。
07	筋子 （ベニ・マス ・ギン） 正油漬け	アメリカ チリ	1本物 切子	魚卵 櫻谷 細井	塩筋子とはまた違った味わい。 お子様にも人気の甘口となっ ています。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ～ バラコ バック品	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、バラコさまざまな種類・ 価格がございます。

令和7年3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	ずんだとうふ		65g × 3	加工課 中村	枝豆の粒々食感が 病みつきになる和風デザート。
09	抹茶とうふ		65g × 3	加工課 中村	宇治抹茶と西尾抹茶を 使用した本格的な和風デザート。

令和7年3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 中国	800-1,000g 1,000-1,200g	冷凍課 幸野	焼き物、煮物など 癖がなく食べやすい魚です。
10	冷凍 エゾキンチャク貝 貝柱	北海道 (オホーツク)	10 Kg バルク 無選別	冷凍課 上杉	ホタテにそっくりな貝です。 ホタテ高騰中につき代替品として いかがでしょうか？ 生食可で、味もホタテに負けず 劣らずです。
10	冷凍 ニシン	ノルウェー	22尾/7Kg	冷凍課 上杉	春告魚と呼ばれるニシンですが、 ノルウェー産新物が入荷してきました。 焼き魚に最適です。

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

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 涉	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	蜆貝、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
	平野 貴弘	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