

令和7年4月

旬のお魚情報

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

◇鮮魚課	主要品目入荷予想
◇特種	主要品目入荷予想
◇太物	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

鮮魚課

令和7年4月		主要品目入荷予想			
		鮮魚課			
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	ブリ	長崎 三重	1入 8～9 Kg台	大口 松 淵	脂もあり 刺身、照焼がお勧め。
01	カツオ	鹿児島	4入 6.0～7.0 Kg	大口 鈴 木	若干脂が増してきた感じ 入荷不安定
01	生ニシン	北海道	1尾 400～250 g	大口 加藤(晃)	オホーツクの流氷も去り、入荷増 焼物おいしい。
01	メバル	青森 秋田	3.3Kg 大 8～11尾 中 13～16尾 小 20～23尾	近海 船 木	春が旬の魚。 煮付け、焼物に最適。
01	イーダコ	青森 秋田	6～4 Kg 特小 小	近海 船 木	形の小さいほど単価が高い。 墨を取りボイルすると良い。

特種

令和7年4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 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 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 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 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 の塩焼きもおいしいですが、やっぱり 一番は刺身で！
03	ホタルイカ	兵庫県 富山県	500 g × 2 (1Kg入)	特種 佐々木	今年もこの季節がホタルイカの季節 がやってまいりました。先月の終わり 頃から解凍原料の出荷が始まり、こ こ数字で生原料の出荷が始まってい ます。富山産はまだ単価不安定なも の、型は大きく食べ応えありますよ！
03	どじょう	秋田県	2 ~ 3 Kg入	特種 佐々木	八郎潟産のどじょうです。弊社では 一斗缶に入ったどじょうを集荷・販売 しています。どじょうといえば有名な 料理は「柳川鍋」！どじょうやごぼう を割り下で煮込み、卵でとじた一品。 甘辛い味付けとふんわりとした卵の 食感で、ご飯が進みますよ！
03	アユ	宮崎県	3尾入 1尾 約90 ~ 100 g	特種 佐々木	アユが出てくると、暖かい季節がやっ てきたんだな…と実感しますよね。和 歌山県・岐阜県産のアユはまだ入荷 ありません。代わりに宮崎県の100g 前後のアユを取り扱っております。型 は少し小さいかもしれませんが、味は 負けてませんよ！

令和7年4月		主 要 品 目 入 荷 予 想			
		太物			
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	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 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。
03	冷凍鉢 赤身	日 本 台 湾	皮・血合・取ブロック 10Kg定款	太物 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”で漁獲した冷凍魚を 提案いたします。
03	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 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。

塩魚魚卵課

令和7年4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 から高値になっています。
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	トラウト筋子	デンマーク	No1 ~	魚卵 櫻谷	養殖トラウトサーモンの筋子。 近年高値推移も人気商材。 甘口作り、色も鮮やか。
07	助子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切子	魚卵 櫻谷	こだわりの一本物から食卓に 並べやすい切子まで多様。 パラパラでおいしいですよ！
07	いくら正油	北海道 ロシア アメリカ チリ	200g 500g	魚卵 櫻谷	北海道物は良品として高値安定。 品質保証。安価チリ産(サーモンい くら等)もあり。 行事には入り用。

令和7年4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	しっとりかにごこち 12本トレー		360 g	加工課 中村	棒肉タイプのカニかま。 お花見向けに、点ぶらに。
09	オーシャンキング プレミアム		1 Kg	加工課 中村	ずわいがに入りのカニかま。 新商品です。

令和7年4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	ボイル 帆立	北海道 (噴火湾)	1 Kg × 10 (NET800g) 2L(16/20) L(21/25) M(26/30)	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	銀タラ	アメリカ	22.68Kg 3/4 4/5	冷凍課 加藤(親)	鍋、BBQ、煮物、照焼。 今期、高値になっています。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	2Kg×6 L-2 20/30	冷凍課 加藤(親)	大型サイズ脂のり抜群。 切身におすすめです。
10	うなぎ長蒲	中国	10Kg 25尾 40尾	冷凍課 加藤(親)	昨年に比べて安くなっています。

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 鮮魚課	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 特種太物課	平野 貴弘	1	7568	ハマチ、カンパチ、タイ、シマアジ、ウニ、アワビ、サザエ、フグ、淡水魚、白魚、カニ、海藻類、蛸貝、帆立貝、アサリ、ホッキ、ツブ、サーモン、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
	野坂 幸平	2	7503	
	佐々木 孝成	3	7503	
	塩谷 明生	4	7529	
	嶋崎 学	5	7530	

担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

塩冷部 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
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
	細井 雄介	3	7556	生珍味類、開干し物、冷食類
	斎藤 誠	4	7536	開ホッケ、しらす干し、開干し物
	伊藤 浩成	5	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタすし、惣菜類
	小野 牧子	6	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	—
販売企画課	平野 貴弘	1	7574	量販店対応専門チーム
	若松 美幸	3	7573	
	小塚 善明	2	7574	
	中田 峻介	4	7584	

新鮮、かつ安全・安心な、ほんものの食材を食卓に



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