

令和7年9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9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	マサバ	岩手 宮城	5 Kg 5 ~ 7入 8 ~ 10入	大口 鈴木	煮付、焼物に最高
01	サンマ	北海道 三陸	2Kg 11入 13入 4Kg 26入 28入 30入	大口 松 淵	今年は大型サイズ。 焼物に最高。
01	マガレイ	青森 秋田 山形	3.3 ~ 4.3Kg 大 中 小	近海 船 木	9月より底引き漁が解禁になり カレ類の水揚げが多くなると 見込まれます。 煮付け、焼物、唐揚等 食べ方はいろいろあります。
01	水カレイ	青森 秋田 山形	3.3 ~ 4.3Kg 大 中 小	近海 船 木	
01	ヤナギガレイ	青森 秋田 山形	3.3 ~ 4.3Kg 大 中 小	近海 船 木	

令和7年9月		主 要 品 目 入 荷 予 想			
		特種			
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	不定買 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	ワカサギ(小)	秋 田	3 Kg	特種 佐々木	八郎湖名物ワカサギです。9月から秋の 漁が始まります。サイズは小さいですが、 骨ごと食べられるので食べ応えはバツグ ンです。佃煮や唐揚げにしてお楽しみく ださい！
03	白魚	秋 田	1 Kg	特種 佐々木	こちらも八郎湖名物の白魚。近年は豊 漁だったり少なかったりで水揚げが中々 安定しません。産地から直接届くので、 現在流通している茨城産の物とはまた 違った風味を楽しむことができますよ。 是非ご賞味ください。
03	子持ちアユ	長 野	1 Kg 8尾 ~ 9尾	特種 佐々木	夏の風物詩アユも子持ちの季節になりま した。今はまだお腹も大きくなりきって いないですが、中旬~下旬にかけて大き くなり、食べ応えがより一層アップしま す。まだまだ暑い夏は終わらない！子持 アユを食べて残暑を乗り切りましょう！

令和7年9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	冷凍赤身ピンチョウ	日本他	皮・血合取ブロック	太物 嶋崎	白身の魚でさっぱりした食感です。刺身で食する頻度が高いですが、加熱処理し Pasta・サラダ等にも最適。
03	冷凍脂ピンチョウ	日本他	皮・血合取ロイン	太物 嶋崎	トロ商材の中では、価格が一番安い商品です。ただし、脂商材のわりに、しつこくない食感で回転ずし等の外食でも人気の高い商材です。
03	ネギトロ	国産	チルド商品 500g×2入 1Kg 冷凍商品 500g×2入 1Kg	太物 平野	手巻き鮓・ネギトロ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。

塩魚魚卵課

令和7年9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	トラウト筋子	デンマーク	No. 1	魚卵 櫻谷	9月中に新米が出回るでしょうから、 甘い筋子をぜひご飯のお供に！
07	助子	ロシア アメリカ	一本物 ～ 切子	魚卵 櫻谷	
07	明太子	ロシア アメリカ	一本物 ～ 切子	魚卵 櫻谷	

令和7年9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	あずきミルクとうふ		65g × 2	加工課 中村	北海道産あずきの粒あんに 茹であずきを使用した モチッと食感の和風デザートです。
09	栗とうふ		65g × 2	加工課 中村	天津甘栗の粒とペーストを使用した デザート感覚の風味とうふです。
09	さつまいもとうふ		65g × 2	加工課 中村	紅はるかを使用し、焼いも風味に 仕上げたデザート感覚の風味とうふ です。

令和7年9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	銀タラ	アメリカ	2/3 22.68 Kg 3/4 22.68 Kg	冷凍課 加藤	脂のある魚です。 焼物、煮物などおいしい。
10	バナメイえび 有頭	エクアドル	20/30 2Kg×6	冷凍課 加藤	アルゼンチン赤えびの入荷が遅れています。 代替品としておすすめです。
10	カラスカレイ	カナダ	1/2 10Kg 1.5/1.0 13Kg	冷凍課 菅野	焼物、煮付に最適。 品薄のため、価格高騰中。

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	
	船木 涉	3	7572	
	最上 秀作	4	7562	
	鈴木 充朋	5	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

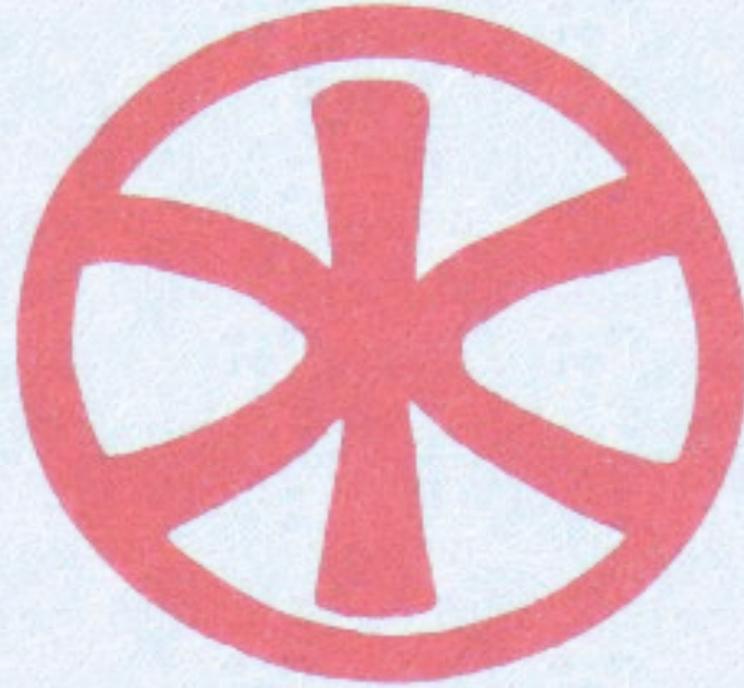
塩冷部 担当者名

塩冷部

FAX 018-868-2849

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、銀タラ、帆立、カニ類
	菅野 一矢	2	7542	赤魚、カラスカレイ、凍魚全般、イカ類
	上杉 拓実	4	7540	サーモン、貝類、冷食品
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	2	7573	
	小塚 善明	3	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