

令和7年12月

旬のお魚情報

新鮮、かつ安全・安心な、ほんものの食材を食卓に



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 1 2 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	タラF	北海道	5 Kg 5／8入	大口 松 淵	鍋、フライなどおすすめ。
01	マ白子	北海道	3 Kg	大口 松 淵	鍋、天ぷらなどおすすめ。
01	サ バ	宮 城 千 葉	5 Kg 6／10入	大口 鈴 木	焼物、煮物がおすすめ。
01	ヤリイカ	青 森 秋 田 岩 手	3.3～3.5Kg 大 中 小	近海 船 木	水揚げが少なく 高値が予想されます。
01	オス タ ラ	青 森 秋 田	1入 5 ～ 10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適、 白子はお刺身で！
01	メス タ ラ	青 森 秋 田	1入 5 ～ 10 Kg	近海 船 木	鍋商材として最適、 マダラ子は和え物に！
01	アンコウ	青 森	1入 1.5 ～ 2.0Kg 4入 3.5Kg 6／7入 3.5Kg	近海 船 木	寒平目で身が厚く お刺身に最適！

特種

令和7年12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 の塩焼きもいいですが、やっぱり 一番は刺身で！
03	ナマコ	青 森	1 Kg タル	特種 塩 谷	珍味でお馴染みナマコです。コリコリと した食感が特徴で、主に酢の物料理で 食べられます。今年はナマコの状況が 良く、加工品も安定して製造できてる 状態です。三杯酢やポン酢で和えて食 べるのが最高ですよ。
03	ワカサギ 小	秋 田	3 Kg	特種 佐々木	八郎潟のワカサギが安定してきました。 小さいサイズですが、鮮度・数量と ともに良好です。これを機に、新しいワカ サギ料理にトライしてみたいかがでし ょうか？
03	冷凍蒸しエビ	北海道	10 Kg	特種 佐々木	北海道網走湖産の蒸しエビの製造が 整いました。サイズ的にはまだ小さいで すが、在庫は潤沢にあります。正月向け のワンポイントにどうぞ。

太物

令和7年12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、 加熱処理しパスタ・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入れ 1Kg 冷凍商品 500g×2入れ 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12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	数の子	アメリカ 北海道	一本物 ～ 折子	魚卵 櫻 谷	味付数の子から塩数の子まで 幅広くラインナップがあります。 良品バリバリ塩数の子 自分の味付けで！
07	助 子 明太子	アメリカ ロシア	一本物 ～ 切子	魚卵 櫻 谷	贈答品としても！ 粒子ピチピチ、 大粒の良品もあります。
07	紅筋子	アメリカ	一本物	魚卵 櫻 谷	10月から入荷している アラスカ紅筋子です。 秋田は土地がら筋子大好きです。

加工課

令和7年12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	ハタハタ寿司 一匹	秋 田 青 森 兵 庫	250 g 400 g 700 g	加工課 斎藤	今年より新たに兵庫の原料を使用した商品になりました。 原料高騰により、 昨年より価格が上昇しておりますが、 年末にはぜひハタハタ寿司を！
09	ハタハタ寿司 切	秋 田 青 森 兵 庫	250 g 400 g 700 g	加工課 斎藤	
09	ハタハタ寿司 子持	秋 田 青 森	250 g 400 g 700 g	加工課 斎藤	

冷凍課

令和7年12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	メロカマ	イギリス	0.5 ～ 1.0 Kg 1.0 ～ 2.0 Kg	冷凍課 菅 野	脂のってます。 焼物、煮物におすすめ。
10	メロモ肉	イギリス	100～300 g 300～500 g	冷凍課 菅 野	脂のってます。 焼物、煮物におすすめ。
10	昆布塩ホッケ	アメリカ	5 Kg 22枚 26枚 30枚	冷凍課 菅 野	大型サイズです。 脂のってます。

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	
	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