

令和8年4月

旬のお魚情報

秋田市
卸売市場

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

◇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
◇魚卵	主要品目入荷予想
◇加工	主要品目入荷予想
◇塩魚	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8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 8~11 Kg台	大口 松 淵	脂あり、 刺身、焼物 に最高。
01	カツオ	鹿児島	4入 6~7 Kg台	大口 鈴 木	入荷不安定。
01	生ニシン	北海道	1尾 400~250 g	近海 松 淵	焼物に最高。
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、焼物に最適。
01	イーダコ	青 森 秋 田	6~4Kg 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最適。
01	タイ	山 形 秋 田	1入 1.6~2.0Kg 15/18 4.3~4.2Kg	近海 船 木	旬の魚です。 お刺身、小型は焼物に。

特種

令和8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 の塩焼きもいいですが、やっぱり 一番は刺身で！
03	ホタルイカ	兵 庫 富 山	1Kg入れ	特種 佐々木	ホタルイカは4月から本格化！大ぶりの 富山県産と比較的安価な兵庫県産が 入ってきます。どちらも生原料でのご案内 となります。そのまま酢味噌や七味マ ヨで楽しむもよし、料理に使ってもよし の一品です。
03	養殖アユ	愛 知	1Kg入れ 12尾	特種 佐々木	少しずつですが、養殖アユが入ってきます。 大きさは少し小ぶりですがまだ大きいサイ ズは入ってきませんが、その分1尾単 価は控えめです。塩焼きや甘露煮にど うぞ！
03	どじょう	秋 田	2Kg入れ	特種 佐々木	水揚げ次第にはなりますが、八郎潟産 のどじょうが入り始めます。前日獲れた どじょうを活かし泥を吐かせるので、淡 水魚特有の臭みはありません。どじょう といえば柳川鍋！ぜひご家庭でチャレ ンジしてみてください！

令和8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	冷凍 赤身ピンチョウ	日本 他	皮・血合取ブロック	太物 鳴崎	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 鳴崎	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。

令和8年4月		主要品目入荷予想			
		魚卵			
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
08	助子、明太子	アメリカ	一本物 ～ 切り	魚卵 櫻谷	塩筋子、味付筋子と 品揃えあります。
08	助子、明太子	アメリカ ロシア	一本物 ～ 切り	魚卵 櫻谷	食卓用切り、 贈答用一本物 どちらもどうぞ！
08	イクラ正油漬	アメリカ	500 g 250 g	魚卵 櫻谷	国産物良品から輸入品、 安価商品まで取り揃えています。

加工

令和8年4月		主要品目入荷予想			
加工					
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	かまぼこまるしえ ぷりっと枝豆		110g	加工課 中村	枝豆のプリプリとした触感。
09	かまぼこまるしえ ぱりっとごぼう		110g	加工課 中村	パリッとしたごぼうと香ばしさ。
09	かまぼこまるしえ ころっとコーン		110g	加工課 中村	とうもろこしの甘いおいしさ。
09	かまぼこまるしえ しそ生姜		5枚	加工課 中村	しそと生姜のさわやかなおいしさ。
09	かまぼこまるしえ れんこんつくね		5枚	加工課 中村	シャキシャキれんこんと鶏の旨み。

令和8年4月		主要品目入荷予想			
塩魚					
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。

令和8年4月		主要品目入荷予想			
		冷凍			
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	冷凍 サワラF	中国 韓国	300/400 g 800/1000 g	冷凍課 上 杉	漢字では鯖と表記します。 春メニューに入れやすい商材化と思います。特に韓国産は脂乗りが良く安定した品質です。塩抜き、西京焼きなどにおすすめです。
10	冷凍 トラウトロイン	チリ ペルー	300/400 g 400 gUP	冷凍課 上 杉	鮮やかな赤色で食卓を彩るサーモンです。そのままお刺身で食べられます。マリネ、サラダ、カルパッチョなど野菜との相性も抜群です。
10	冷凍 黒ミル貝	カナダ	端材 IQF	冷凍課 上 杉	カナダ産の黒みる貝(本みる貝)です。独特な風味と強い旨みの特徴です。今後漁獲量が減少する良そうですので今のうちに確保いただくのがおすすめです。

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

課名／係名	担当者名	順番	電話番号 018-869	主な取扱品目
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	
	小塚 善明	3	7539	
	船木 涉	4	7572	
	最上 秀作	5	7562	
	鈴木 充朋	6	7585	
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、蜆貝、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
	若松 美幸	2	7517	
	野坂 幸平	3	7503	
	佐々木 孝成	4	7503	
	塩谷 明生	5	7529	
	嶋崎 学	6	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
製品課	櫻谷 綾	1	7526	筋子、たら子、明太子、魚卵全般
	中村 誠人	2	7546	練製品、麺類、餃子、パン・菓子類、納豆、納豆食品
	河辺 健太郎	3	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
	細井 雄介	4	7556	生珍味類、開干し物、冷食類
	斎藤 誠	5	7536	開ホッケ、しらす干し、開干し物
	伊藤 浩成	6	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタすし、惣菜類
	小野 牧子	7	7535	練製品、煮豆類、肉製品、麺類、惣菜類、冷食類
塩冷課	加藤 親志	1	7543	エビ類、ウナギ、銀タラ、帆立、カニ類
	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
	菅野 一矢	3	7542	赤魚、カラスカレイ、凍魚全般、イカ類
	相原 賢成	4	7587	塩ベニ(木箱)、紅フィーレ、汐ホッケ、汐サバ、糠ニシン
	上杉 拓実	5	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
	中田 峻介	2	7584	
	大山 仁	3	7573	

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