

令和3年5月

秋田市  
卸売市場

# 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

流通を担う人びと



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

◇冷凍課

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3年5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	マイカ	富 山 石 川	12入 ~ 25入	大口 鈴 木	刺身、焼物がおすすめ。 不漁のため高値。
01	カツオ	宮 崎 千 葉	1入 6.0 Kg ~ 4入 8.0 Kg ~	大口 鈴 木	脂のりも良く、 刺身、タタキがおすすめ。 今年も不漁が予想される。
01	マ ス	北海道 青 森 秋 田	1尾 2 Kg UP 1.5 Kg 1.0 Kg	大口 加藤(晃)	焼物、フライで食べると美味しい。 定置網入荷増。
01	タ イ	青 森 秋 山 山 形	1尾 2.0 ~ 2.5 Kg 3/4入 1尾 1.0 ~ 0.8 Kg	近海 船 木	大型はお刺身、
01	タ イ	青 森 秋 山 山 形	1尾 500g 300 ~ 250g 250 ~ 180g	近海 船 木	小型は塩焼きがおすすめ。
01	メバル	青 森 秋 田	3.3Kg 大 8~10入 中 12~15入 小 28~20入	近海 船 木	焼き物、煮付がおすすめ。

令和3年5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	大分	1尾 4～5 Kg台	特種課 菅原	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	熊本	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 の塩焼きもおいしいですが、やっぱり 一番は刺身で!
03	サザエ	新潟	5 Kg	特種課 佐々木(孝)	BBQの定番! 香ばしい磯の香りが 食欲をそそります。つぼ焼きが一般 的ですが、刺し身にしても美味しい ですよ! 夏にかけて県産のサザエも 出回ってくるようになり、男鹿のサザ エはトゲが長いですが、南部のサザ エは丸みを帯びており、「坊主サザエ 」とも呼ばれております。
03	ムキホヤバック (ロケット)	宮城	15入	特種課 野坂	こちらは三陸宮城県産のホヤ。強い 磯の香りとかりかりの歯ごたえが特徴 です。珍味としても知られており、 食べ方は様々。刺し身、天ぷら、蒸し 、バター焼きなど、多種多様な料理が あります。
03	アユ	岐阜他	10尾 1 Kg	特種課 佐々木(孝)	これから夏にかけて旬となってくるア ユ。岐阜のほかに愛知、和歌山、 徳島県産があります。特に和歌山県 産のアユは、頭の部分に黄色い斑点 があり、縄張り意識の強いアユのみ が持つと言われています。

令和3年5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	養殖 本鮪	長 崎	約 40 ~ 80 Kg	太物課 佐々木(淳)	解体ショー等に最適。
05	天然 インド鮪	ニュージーランド オーストラリア	約 30 ~ 60 Kg	太物課 嶋 崎	
05	解凍 バチサク	台 湾 大西洋	2 Kg	太物課 村 上	

令和3年5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 (中辛)	ロシア 沖流し	17.5 Kg 7入 8入 9入 10入	塩魚  相原 石郷岡	貴重な2019年度の新物 昨年より2割程度安くなっ ています。 脂乗りが良く贈答にお勧め。
07	紅鮭 (甘口)	ロシア 定置	17.5 Kg 7入 8入 9入 10入	塩魚  相原 石郷岡	低価格に抑えるため 甘口で造りました。 昨年より1~2割安くなっ ています。
07	紅鮭フィーレ (中辛)	ロシア 定置	8 Kg 7~9枚  10~13枚	塩魚  相原 石郷岡	ロシア定置網漁で獲れた 脂の乗った紅鮭を塩水加工 しました。 昨年より格安になっています。
07	紅鮭フィーレ (甘口)	ロシア 定置	8 Kg 7~9枚  10~13枚	塩魚  相原 石郷岡	塩分を控えた甘口です。 低価格なのでお勧めです。
07	銀鮭フィーレ (甘口)	チリ 養殖	8 Kg  7~9枚	塩魚  相原 石郷岡	価格、在庫も安定しています。 脂乗り良く定番品です。
07	紅子、マス子 正油漬	ロシア アメリカ	No. 1 ~ No. 2	魚卵  櫻谷 細井	紅子、マス子の正油漬け。 塩筋子とはまた違った味わい。 ご飯のお供にいかがでしょうか？
07	助子 明太子	ロシア アメリカ	1本物 ~ バラ子	魚卵  櫻谷 細井	贈答用にお勧めな1本物。 リーズナブルで使い勝手の良い 切子、バラ子。 幅広く品揃えしております。
07	イクラ 正油漬	国産 アメリカ ロシア	500g	魚卵  櫻谷 細井	国産サケイクラはもちろん、 外国産マスイクラも粒、味ともに 良品です。ご家庭のイベントや ご贈答用にいかがでしょうか？

令和3年5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	いかおくら	ミャンマー チリ ペルー	160 g	加工課 保坂	このままで、おつまみやおかずとして御遣いいただく他に、ご飯にかけたり冷奴の薬味としてなど、アイデア次第で様々な料理の具材としてもご利用いただけます。
09	にしんキムチ	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	隠し味の「花椒油」で後引くシビ辛感があり、つつい箸が進む逸品です。
09	梅くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	鮭の肴に、ご飯のお供にと幅広くご利用いただける逸品です。

令和3年5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入(NW800g) 2L(16/20) L(21/25) M(26/30) S(31/35)	冷凍課  幸野	調理方法が多彩で 見た目ボリュームもあり、 食べ応えが抜群です。
10	ツボ抜イカ	中国	7.5Kg 30尾 40尾	冷凍課  菅野	肉厚でボリュームあります。 BBQなどに。
10	赤魚粕漬	アイスランド	約 300g 4入	冷凍課  菅野	大型サイズ、 脂のり抜群。



# 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 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 渉	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	蛸貝、帆立貝、アサリ、ホッキ、ツブ、サーモン
05 太物課	佐々木 淳	1	7568	鮮メバチ、キハダ、輸入品冷凍マグロ全般
	嶋崎 学	2	7530	冷凍マグロ全般、鮮マグロ(塩釜)
	村上 拓見	3	7568	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

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
	細井 雄介	4	7526	—
09 加工課	保坂 正広	1	7582	生珍味類、開ホッケ、しらす干し、開干し物、煮豆類
	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
	伊藤 浩成	4	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	5	7536	—
	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
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