

令和3年6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6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	秋 田 山 形	20入 25入 30入 40入 バラ	大口 鈴 木	ここ数年、イカは不漁！ 入荷量の予想がたたない。
01	カツオ	千 葉	1尾 2.5 ~ 2.0Kg 1.5 Kg ~	大口 鈴 木	脂のりも良く、 刺身、タタキがおすすめ。
01	タ イ	青 森 秋 田	1尾 2 Kg台 3 Kg台 4 Kg台	近海 船 木	価格が安め お刺身やタイ飯などに！
01	タ イ	青 森 秋 田	4Kg入 1尾 0.8~1.0Kg 1尾 0.5~0.7Kg	近海 船 木	姿造りや焼き物に最適。
01	タ イ	青 森 秋 田	4Kg入 9~13入 16~20入	近海 船 木	焼き物に最適。

令和3年6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	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 の塩焼きもいいですが、やっぱり 一番は刺身で！
03	ホ ヤ	宮 城	8玉	特種課 野 坂	磯の香りがとても特徴的なホヤ。 「ホヤ貝」という風に記載されてる ことから、貝類の仲間と思われがち ですが、実は貝とはまったく異なる 種類。また、なぜホヤは「海の鞘」と 書くのか。それは、身を覆う赤くて 丈夫な皮が刀を収める鞘に似てい るから、なんだそうです。
03	ホタテ	青 森	不定貫	特種課 塩 谷	夏と言ったらこの貝！BBQを代表 する食材ですね。実は高タンパク、 低カロリーなのはご存じでしたか？ 他にも、悪性貧血予防に効くビタミ ンB12や葉酸、目や脳の働きにい いとされているタウリン、味覚障害 を予防する亜鉛も豊富に含まれて います。
03	サザエ	新潟 男鹿	5Kg	特種課 佐々木(孝)	こちらもBBQを代表する貝ですね。 年中を通して比較的目にする機会 が多い貝ですが、栄養を蓄える初 夏～夏にかけてが最も身が充実 してて美味しい時期なんです。 つぼ焼き、刺し身、煮物、ちょっと オシャレにエスカルゴバターなんて のもイイですね。

令和3年6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	鮮本鮪 （天然）	福 岡 ～ 青 森	20 ～ 80 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎	日本海産の 鮮度抜群の本鮪です。
05	鮮 カツオタタキ	宮城 千葉 茨城 等	約3 ～ 4 Kg	太物課 村 上	鮮度抜群、今が旬。 脂も乗ってきます。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本	2 Kg	太物課 村 上	色目が鮮やか。 サラダ等との盛合せ などにも良いです。

令和3年6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です。
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本物から リーズナブルな切り、バラ子と いろいろ取り揃えています。
07	イクラ (サケ・マス)	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。ご家庭のイベント用な ど使い勝手の良い商品です。

令和3年6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	にしんキムチ	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくちサイズカットした鰯に特製の薬念醬(ヤンニョムジャン=キムチだれ)を丁寧に手作業で混ぜ込んだ魚介キムチです。
09	サーモンマリネ	チリ	800 g	加工課 保坂	お刺身用のトラウトサーモンをマリネにしました。
09	梅くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	こりこりしたクラゲをカツオ風味の梅肉で和えました。

令和3年6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(NET800g) 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 ボリュームもあり、見た目、 食べ応えが抜群です。 夏はBBQで！
10	銀 鮭	チリ	6/9 25Kg 4/6 25Kg	冷凍課 加藤(親)	切身商材として適しています。
10	トラウトフィレ	チリ	10Kg 8~11	冷凍課 加藤(親)	刺身、 切身用にお勧め！

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
	松濑 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