

令和3年7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7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	カツオ	千葉 宮城	1尾 3.0 Kg ~ 2.5 ~ 2.0 Kg	大口 鈴木	今が旬！！ 脂のりも良く 昨年よりも豊漁。
01	マイカ	秋田 青森 北海道	20入 25入 30入 40入	大口 鈴木	今が最盛期なのに不漁。 サイズ小さい。 刺身、煮物、バーベキュー
01	イワシ	千葉 宮城 北海道	1尾 150 ~ 140 g 120 ~ 100 g	大口 松淵	この時期、入梅イワシ。 脂のり最高。今が旬！ お刺身が一番！
01	クロモ	秋田	3.0 Kg	近海 船木	青めで酢の物によし。 そのまま味噌汁に入れてもよし。
01	アジ	秋田	4.2Kg入 11-15入 16-20入 21-25入 26-30入	近海 船木	大型は刺身、塩焼きに、 小型は唐揚げに最適。
01	ブリ ワラサ	秋田	1尾 8 ~ 6 Kg 5 ~ 4 Kg	近海 船木	お刺身に、照り焼きにどうぞ。

令和3年7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	サザエ	秋 田	5 Kg	特種課 佐々木(孝)	焼き、刺し身、煮物に最適！夏を 代表する貝です。先月のイマ旬で フタクシ佐々木が紹介したのですが、 皆様ご覧になられたでしょうか？ 実は焼きサザエを全部一口で食べた のはあれが初めてなのです。肝が結 構苦かったですが、バターの風味で 和らいでいたので、お子様にもおす すすめです！
03	ホタテ	青 森	10 Kg	特種課 塩 谷	ホタテといえばバター醤油！ですが、 実は他の料理にも相性バッチリ！ カレーに入れてシーフード風にしたり、 炊き込みごはんやクリーム煮、パイ ベースやマリネサラダにも！ オールラウンダーな選手です。
03	岩ガキ	秋 田	50枚前後	特種課 佐々木(孝)	これを無くして夏は語れない！ ミネラルたっぷり、グリコーゲンや タウリンなど、栄養素もたくさん含ん だ岩ガキです。生はもちろんのこと、 カキフライや蒸し、炊き込みご飯など が有名ですね。 象潟産が特におすすめなので皆様ぜ ひお試しあれ！

令和3年7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	本鮪 （天然）	鳥 取 ～ 北海道	20 ～ 50 Kg	太物課 佐々木(淳) 嶋 崎	解体販売等に最適。
05	鮮 マカジキF	宮 城	4 ～ 9 Kg	太物課 村 上	7月以降 まとまった漁が 見込まれます。
05	解凍 バチサク	日 本 大西洋	2 Kg	太物課 村 上	盛合せ等に最適。

令和3年7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 （ベニ、マス） 正油漬け	アメリカ 又は カナダ	特 No. 2	魚卵 櫻 谷 細 井	塩筋子とはまた違った、 さっぱりとした味付。 白米との相性問題なし。
07	助 子 明太子	ロシア アメリカ	バラ子 ～ 1本物	魚卵 櫻 谷 細 井	贈答用にお勧めな1本物から 使い勝手の良いリーズナブルな バラ子までいろいろあります。 食卓に欠かせない一品。
07	イクラ正油漬け	ロシア アメリカ	500 g	魚卵 櫻 谷 細 井	外国産マスイクラ。味・粒ともに 良品です。贈答用、イベント用など 使い勝手の良い商品です。

令和3年7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	たこおくら	ミャンマー 国産 中国	135 g	加工課 保坂	細かく刻んだタコに、オクラをたっぷり混ぜカツオ風味の白醤油で味付し、ねばとろ食感の「たこオクラ」に仕上げました。
09	ごまにしん	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくちサイズにカットしたニシンを甘酢で味付けした後、白ゴマを混ぜ込みました。
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」で後ひくシビ辛感があり、つつい箸がすすむ逸品です。

令和3年7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	ほたて貝柱	北海道	1 Kg×10入 2S(36/40) 3S(41/50) 4S(51/60)	冷凍課 幸野	今年のサイズは歩留まりよく、大型傾向。 今年は5S以下の小型サイズの製品が少なくなる見込み。
10	ツボ抜イカ	中国	7.5Kg 30尾 40尾	冷凍課 菅野	中国産スルメイカ使用。 身も厚く、BBQなどにおすすめ。
10	中国産 うなぎ長蒲	中国	30尾 10Kg 40尾 10Kg	冷凍課 加藤(親)	今年の 土用の丑は
10	国産 うなぎ長蒲	鹿児島 宮崎 他	60尾 10Kg	冷凍課 加藤(親)	7月28日(水)

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