

令和3年9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

赤通を担う人びと



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9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	生サンマ	北海道 岩手 宮城	2.0 Kg 12 ~ 15入 4.0 Kg 25入 27 ~ 28入 30入 32入	大口 松 淵	今が旬！ 刺身、焼物でどうぞ！ 昨年同様、高値安定か？
01	メスサケ	北海道	1尾 4 ~ 3 Kg台	大口 加藤(晃)	いくら が美味しい。 いくら丼など。
01	オスサケ	北海道	1尾 5 ~ 3 Kg台	大口 加藤(晃)	焼物、フライ、 ちゃんちゃ焼などに！
01	マガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海 船 木	9月より底引き漁が解禁になり カレイ類の水揚げが多くなると 見込まれます。 煮付、焼物、唐揚げなど 食べ方はいろいろあります。
01	水カレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海 船 木	
01	ヤナギカレイ	青森 秋田 山形	大 3.3 ~ 4.3 Kg 中 3.3 ~ 4.3 Kg 小 3.3 ~ 4.3 Kg	近海 船 木	

令和3年9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	白魚	茨城 八郎潟	1 Kg	特種課 佐々木(孝)	「春を告げる風物詩」として有名 な白魚ですが、 7月前半の禁漁期間を経て 8~9月に旬を迎えます。 秋田県では漁獲量も多く、2019年 の統計調査では全国でも4位の 漁獲量を誇っています。
03	アユ	岐阜 和歌山	8 ~ 10 尾	特種課 佐々木(孝)	こちらも夏の風物詩としておなじ みのアユ。これからは子持ちのメスも 旬の時期を迎えます。 値段はc/s1900~2000とまだ 高いですが、これから段々値下がる 予定です。残暑厳しいこの時期に 塩焼きも中々乙なものではないで しょうか？
03	アサリ	熊本	5 Kg	特種課 塩谷	炊き込みご飯、みそ汁など、様々 な料理をご賞味あれ…と言いたい ところですが、近年漁獲量が大幅 に減少し、その数は全盛期の 約10分の1にまで減っています。 入荷の見込みもまだ立っておらず、 単価もまだ不明。対策も講じられ ていますが、復活の兆しはあるの でしょうか。

令和3年9月		<u>主要品目入荷予想</u>			
		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	北海道 ～秋田	約20 Kg	太物課 嶋崎 佐々木(淳)	これから脂も乗りだしてきます。 解体ショー等にも最適。
05	冷凍 バチハラス	台湾 他	5 Kg定貫	太物課 村上	脂もあり、 盛合せなどに最適。
05	生 カツオタタキ	宮城	約4 Kg前後	太物課 村上	原魚サイズにもよりますが、 脂も乗ってきます。

令和3年9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 (中辛)	ロシア 定置	8 Kg 7 ~ 9 枚 10 ~ 12 枚	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	紅鮭フィーレ (甘口)	ロシア 定置	8 Kg 7 ~ 9 枚 10 ~ 12 枚	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 頭付木箱	ロシア 沖流し			
07	紅鮭 頭付木箱	ロシア 定置			
07	銀鮭フィーレ (甘口)	チリ 養殖	8 Kg 7 ~ 8 枚 9 ~ 10 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	アメリカ	1本物 No. 1 ~	魚卵 櫻谷	天然紅さけ筋子、船便販売が スタートしました。昔ながらの 天然すじ子、ぜひご賞味を！
07	助子	アメリカ ロシア	1本物 ~ バラ子	魚卵 櫻谷 細井	贈答用におすすめな1本物から、 遣い勝手の良い切子、バラ子と 様々あります。化粧箱に入っている 物やバック製品もございます。
07	明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ バラ子	魚卵 櫻谷 細井	メーカーにより辛みの強いもの、 香りの強いものと様々あります。 たらこ同様、1本物からバラ子 まで様々な商品、価格があります。

入荷待ち

令和3年9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	うめ酢たこ	中国	60 g	加工課 保坂	ボイルしたマダコを一口サイズにカットして紀州産の梅酢の風味良く味付けしました。
09	山海ほたて	国産 チリ ペルー 中国	1 Kg	加工課 保坂	国産の帆立に、いか、あさり、昆布、魚卵を和え、山ぜりと共に甘辛く味付けしました。
09	味付数の子 昆布	アメリカ カナダ	50 g	加工課 保坂	昆布の両面に、数の子を生み付けた北海の珍味を食べやすい大きさにカットし、鰹だしの利いた醤油に漬け込みました。

令和3年9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	切りガニ	バーレーン	1 Kg×12入 L(16肩-20肩) M(21肩-25肩)	冷凍課 幸野	高品質のバーレーン産です。 鍋や味噌汁など寒い冬に向けて大活躍の商材です。
10	銀鮭	チリ	4/6 25 Kg 6/9 25 Kg	冷凍課 加藤(親)	切り身商材として おすすめです。
10	銀タラ	アメリカ	2/3 22.68 Kg 3/4 22.68 Kg	冷凍課 加藤(親)	切り身商材として おすすめです。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	2 Kg×6入 L2 20/30	冷凍課 加藤(親)	新物の入荷が遅れています。 早めの手当てを!

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