

令和3年12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



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12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	ハタハタ	秋田	メス 4.0 ~ 3.0 Kg オス 4.0 ~ 3.0 Kg	大口 松 淵	これから季節ハタハタが接岸し旬を迎えるが、今年はずより不漁。
01	母カレイ	北海道	子持 1.5 ~ 1.0 Kg オス 1.0 ~ 0.8 Kg	大口 加藤(晃)	カレイの王様。煮付がおいしい。
01	タラ	秋田 森形 青山	オス 1入 10 ~ 5.0 Kg メス 1入 10 ~ 5.0 Kg	大口 加藤(晃)	鍋物が一番。白子、タラ子もおいしい。
01	ヤリイカ	北海道 森田 青森 秋田	大 3.3 ~ 3.5 Kg 中 3.3 ~ 3.5 Kg バラ 3.3 ~ 3.5 Kg	大口 船 木	水揚げが少なく高値が予想される。
01	オスタラ	北海道 森田 青森 秋田	1入 4 ~ 10Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。白子は、お刺身で!
01	メスタラ	北海道 森田 青森 秋田	1入 4 ~ 10Kg	近海 船 木	鍋商材として最適。マダラ子は、和え物に!
01	平目	青森	1入 1.5 ~ 2.0 Kg 4入 3.5 Kg 6/7 3.5 Kg	近海 船 木	寒平目で身が厚くお刺身に最適。

令和3年12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 の塩焼きもいいですが、やっぱり 一番は刺身で！
03	マガキ	三陸 (宮城・岩手)	80 ~ 120g	特種課 佐々木(孝)	冬の貝の代表格！鍋やフライが オススメですがやはり刺し身が一番！ 生で食べるのであればレモン汁を かけてお召し上がりください。 実はカキに含まれる亜鉛は、クエン 酸と一緒に摂ることで効率よく摂取 出来るのです。
03	シャコ	中国	8尾入	特種課 佐々木(孝)	意外と思われるかもしれませんが、 シャコも冬が旬なんです。シャコと言 えばシャコパンチが有名で特にモン ハナシャコという種類は威力抜群。 ワイングラスを割るほどともいわれて います。シンプルに茹でや寿司とし て楽しむのもいいですが、パスタや 天ぷらにしても面白そうですね。
03	ホツキ	北海道 青 森	3Kg	特種課 塩 谷	冬の定番…というよりも通年で美味 しく食べれるのがホツキ。刺し身や 握りにしても良し、パスタやマリネな ど洋風アレンジするもよし、オールラ ウンダーなホツキをどうぞご賞味あれ。

令和3年12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 養殖本鮪	長崎	30~60 Kg	太物課 佐々木(淳)	背・腹・キロ数分けの販売。 トロ商材として年末に最適。
05	鮮 尾長F	宮城	4~8 Kg	太物課 村上	単価安商材として魅力的。
05	解凍 バチサク	日本 台湾	2 Kg	太物課 村上	繁忙期の販売に最適。

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	今月より2021年度の新物が 流通します。 前年よりk 200～300円 高値になります。
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	塩分を控えた甘口です。 新物の香りと しっとりした身がお勧めです。
07	紅鮭 頭付木箱	ロシア 沖流し	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。 前年よりかなり高値になってます。 贈答用にお勧めの品です。
07	紅鮭 頭付木箱	ロシア 定置	17.5 Kg 8入 9入 10入	塩魚 相原 石郷岡	前年に比べ k500～600円 高値になります。 贈答向けの低価格品です。
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	No. 1 ～ 切子	魚卵 櫻谷 細井	贈答用はもちろん、家庭用にも。 立派な1本子、切子など各種 ございます。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	500g～140g 化粧箱	魚卵 櫻谷 細井	年末年始の贈答用におすすめの 化粧箱入りです。 価格、量目選べます。
07	塩数の子	カナダ	1本物バック 90g～200g	魚卵 櫻谷 細井	年末年始に欠かせない一品。 贈答用、おせち、松前漬けなどに いかがでしょうか？ バリバリ食感です。
07	味付数の子	アメリカ カナダ オランダ	1本物 ～ 折子	魚卵 櫻谷 細井	メーカーによって味付け様々です。 手間いらずの商品です。 年末年始にいかがでしょうか？

令和3年12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	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鰯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 マリネ	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	脂の乗った鰯を玉ねぎ、ピーマンなどの香味野菜と一緒に甘酢液で漬込みディールという爽やかな芳香を持つハーブでさっぱりと仕上げた逸品です。
09	いか ごぼう サラダ	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくちサイズにカットしたイカに、ごぼう、人参、ヒトエグサを和え、ゴマ風味のサラダに仕上げました。

令和3年12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	赤魚ドレス	デンマーク	4尾 10Kg	冷凍課 菅野	大型サイズ、脂のつてます。
10	キンキン ドレス	アメリカ	600/900g	冷凍課 菅野	原料少なく高値。 焼き、煮付などに!
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-1 12Kg L-2 12Kg	冷凍課 加藤(親)	鍋の具材におすすめします。
10	ボイルタラバ シュリンク	ロシア	1Kg 6肩入	冷凍課 幸野	価格高騰しています。

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
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