

令和4年1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4年1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	ギバサ	三 陸	5 Kg	大口 松 淵	お吸い物としてどうぞ
01	ネカブ	三 陸	3 Kg p 500 g	大口 松 淵	お吸い物、酢の物として
01	マ白子	北海道 三 陸	3.0 Kg p 1.0 Kg	大口 加藤(晃)	煮物、醤油漬でどうぞ
01	オスタラ	北海道 青 森 秋 田	1入 5/8 Kg台 2入 10 KgUp	大口 加藤(晃)	身は鍋物として 白子は、天ぷら、お刺身でどうぞ
01	メスタラ	北海道 青 森 秋 田	1入 5/8 Kg台 2入 10 KgUp	大口 加藤(晃)	お鍋に最適
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3 Kg 大 10 ~ 15 尾 中 20 ~ 28 尾 バラ	大口 船 木	お刺身が最適
01	オス タ ラ	青 森 秋 田	1入 5 ~ 8 Kg 1入 5 ~ 8 Kg	近海 船 木	白子が成熟し お鍋に最適
01	メス タ ラ	青 森 秋 田	1入 5 ~ 8 Kg 1入 5 ~ 8 Kg	近海 船 木	マダラ子が成熟し お鍋に最適、 和え物にも良し

令和4年1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	磯ツブ	北海道	5 Kg	特種課 佐々木(孝)	コリコリとした食感が楽しめる磯ツブ。 刺し身はもちろんのこと、酒蒸しや炒 め物にしても美味しいですね。実は ツブ貝というのは通称で、本名は「ひ めえぞばら」と言うそうです。唾液腺 には微弱な毒があるので、下処理は しっかり行いましょう。
03	マガキ	宮 城	80 ~ 120g	特種課 佐々木(孝)	先月に引き続き牡蠣です。ほのかな 苦みが特徴で、ほどよいクリーミーさ を苦みが引き締めており、バランスの 良い味わいです。三陸全体の特徴と して、身入りにばらつきがあり水っぽ いものが混ざる場合もあるため、サイ ズが大きいわりに価格が低め。
03	車エビ	沖 縄	1 Kg ~	特種課 塩 谷	冬で旬を迎える意外な食材が車エビ。 エビチリやエビフライ、エビマヨなど子 供に大人気な食材ですが、一番オス スメなのは塩焼き！シンプルに味付 けされた車エビを皮ごとバリバリ食 べるのが超オススメですよ！

令和4年1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 高 知	40 ~ 60 Kg	太物課 佐々木(淳)	解体ショー等に最適。
05	解凍 バチサク	日 本 大 西 洋	2 Kg	太物課 村 上	お刺身、盛合せなどに最適。
05	鮮 マカジキ	宮 城 千 葉	40 Kg ~	太物課 嶋 崎	脂のりも良く 鮮度も良い。

令和4年1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	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 ~ 切り	魚卵 櫻谷 細井	昔ながらの天然紅鮭すじこ。 ぜひご賞味を!
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ バラ子	魚卵 櫻谷 細井	贈答用におすすめの1本物。 リーズナブルな切り、バラコ、 さまざまな商品、価格帯があります。 化粧箱入り、パック商品もございます。
07	イワシ明太		2尾入り ~ 16尾入り	魚卵 櫻谷 細井	イワシの日、明太子の日、 などの行事に最適です。

令和4年1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	梅 くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	ゴリゴリとしたくらげを カツオ風味の梅肉で和えました。
09	子持 ままかり	タイ	1 Kg	加工課 保坂	食べやすい甘酢で漬けた ままかりに黄色の魚卵、人参、 菜の花を和えた彩りのよい 商品です。
09	菜の花にしん	ノルウェー アイスランド	1 Kg	加工課 保坂	北欧の鰯を菜の花、昆布、 スルメと共に風味豊かに 仕上げました。

令和4年1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	サワラフィレ	中国 韓国	300 - 400g 800 - 1000g	冷凍課 幸野	漬け、焼き、吸い物、 揚げ物など
10	カラスカレイ	アイスランド カナダ	1 - 2Kg（26Kg） 0.5 - 1Kg（13Kg）	冷凍課 菅野	焼き物、煮付にどうぞ
10	メロカマ	アルゼンチン	5Kg × 3	冷凍課 菅野	漬け、煮付、焼きに最適 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

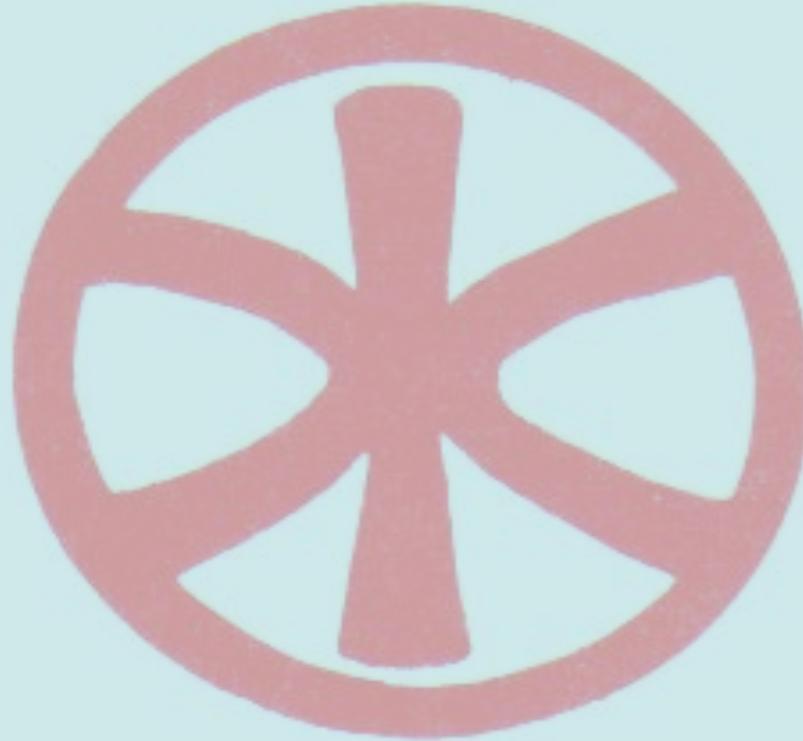
塩冷部 担当者名

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