

令和4年2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2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	ネカブ	三 陸	3 Kg p 500 g	大口 松 淵	美容と健康に！ お吸物、酢の物にどうぞ！
01	ギバサ	宮 城 石 川	5 Kg	大口 松 淵	美容と健康に！ お吸物、酢の物にどうぞ！
01	生ニシン	北海道	メス 1尾 330g 込ニシン	大口 松 淵	春告魚の代表。 焼物に！
01	マ ス	北海道	2 KgUp 1.5 Kg ~ 1.0 Kg ~	大口 加藤(晃)	焼き物、フライ、ムニエルなど
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3 Kg 大 11 ~ 15 尾 大中 20 ~ 25 尾 中 27 ~ 30 尾	近海 船 木	お刺身が最適
01	平 目	青 森	1入 1.5 ~ 2.5 Kg 4入 3.5 Kg 6/7 3.5 Kg	近海 船 木	寒平目で脂が乗っています
01	本マス	北海道 青 森	1入 2.0 ~ 2.5 Kg 3入 3.5 ~ 3.8 Kg 5/6 4.3 Kg	近海 船 木	塩焼き、フライがおすすめ

令和4年2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	ワカサギ	北海道	3 Kg	特種課 佐々木(孝)	冬から春先にかけて旬を迎えるワカ サギ。美味しい時期は一概には言え ませんが、この時期のメスは子持ち なので非常におすすめてです。ワカサギ といえばやはり天ぷら！骨ごと食べら れるので栄養価もバッチリの一品です。
03	ホッキ貝	北海道	3 Kg	特種課 塩 谷	別名姥貝とも呼ばれるホッキ貝ですが なぜ姥貝というのでしょうか？実はタ ウリンやミネラルが豊富なホッキ貝。 身体の細胞を正常な状態に戻そうと する作用があります。このことから昔 の人々は、産前産後の女性や乳幼児 に与え、『姥』の代わりになる食材と してこういう名前がついたんだそうです。
03	早採りワカメ	宮城	2 Kg	特種課 佐々木(孝)	今しか取れない早採りのワカメ。弊社 では生の他にボイルされた物も扱っ ています。オススメの食べ方はなんと いってもしゃぶしゃぶ。しらすや酒、醤油 など適量入れ、だし汁を作ったところ にしゃぶしゃぶしましょう！シャキシャキ とした肉厚の食感がたまらないですよ。

令和4年2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	約 40 Kg ~	太物課 佐々木(淳)	身卸しロイン販売も可能。 解体ショー等におすすめ。
05	鮮尾長 鮪	宮 城	半身フィーレ 約 6 ~ 9 Kg	太物課 村 上	安い単価が魅力的。
05	鮮 本鮪	宮 城	15 ~ 40 Kg	太物課 嶋 崎	脂のりも良く 鮮度も良い。

令和4年2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 ~	魚卵 櫻谷 細井	昔ながらの天然紅鮭すじこです。 高値傾向ですが、切子、黒子など 単価の安い物もございます。
07	紅子正油漬	アメリカ	No. 1	魚卵 櫻谷 細井	塩すじことはまた違った味わいです。 ご飯のお供にいかがでしょうか？
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 ~ 切子・バラ子	魚卵 櫻谷 細井	贈答用におすすめな1本物から、 使い勝手の良い、リーズナブルな 切子、バラ子といろいろございます。

令和4年2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	麻婆 いか	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	ピリツと効いた旨辛味で、 酒のつまみやご飯のお供に ぴったりの逸品です。
09	山海 ほたて	ほたて:国産 いか:チリ、 ペルー あさり:中国	1 Kg	加工課 保坂	たっぷりの海の幸と 山菜を合わせた珍味らしい 珍味です。
09	ごま にしん	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	レモン風味の甘めのお酢で 調味することで臭みを抑え たっぷりまぶしたゴマの風味で 食欲をそそる逸品に仕上げました。

令和4年2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	骨取り マダラフィレ	ロシア	3 - 12枚 / 10Kg	冷凍課 幸 野	中国のコロナ感染者の増加により、工場は閉鎖。搬入、生産が出来ない状態となっています。
10	銀 鮭	チリ	6 / 9 (25Kg) 4 / 6 (25Kg)	冷凍課 加藤(親)	日本向けの数量少なく、若干高値。切り身商材にお勧めです。
10	うなぎ長蒲	中 国	35尾 10 Kg 40尾 10 Kg	冷凍課 加藤(親)	シラスうなぎ少なく高値、入荷少なく高騰しています。早めの手当てをお勧めします。

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