

令和4年3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3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 静岡 | 1尾 6.0 ~ 5.0 Kg | 大口 鈴木 | 身の色、艶は抜群! |
| 01 | ホタルイカ | 兵庫 富山 | 生 8.0Kg ボイル 2.0Kg | 大口 松 淵 | 生は、ホタルのしゃぶしゃぶ、 ボイルは、酢味噌で! |
| 01 | マス | 北海道 青森 | 1尾 3.0 ~ 2.0 Kg 1.5 Kg 1.2 Kg 1.0 Kg | 大口 加藤(晃) | (定置、釣、底引、刺網)物は 入荷増。 焼き物、フライで! |
| 01 | ヤリイカ | 青森 秋田 | 3.3 Kg 大 11 ~ 15 尾 大中 20 ~ 24 尾 中 28 ~ 32 尾 | 近海 船 木 | お刺身が最適 |
| 01 | 本マス | 北海道 青森 秋田 | 1入 2.0 KgUP 3入 3.5 ~ 4.0 Kg 5入 4.0 ~ 5.0 Kg | 近海 船 木 | 塩焼き、ムニエルがおすすめ |
| 01 | マガレイ | 秋 田 | 4 Kg 22 ~ 28 尾 | 近海 船 木 | 塩焼きがおすすめ |

| 令和4年3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 | ワカサギ | 北海道他 | 3～4 Kg | 特種課 佐々木(孝) | 現在北海道産のワカサギが入荷して きています。大きさは約4cm～7cm程 度。時期が進めば八郎潟産のワカサ ギも入荷する予定です。骨ごと食べれ る天ぷらが一番オススメです。ちな みに、江戸時代に将軍への年貢とし て納められたことから「公魚」と書か れるようになったそう。 |
| 03 | 白魚 | 茨城 | 1 Kg | 特種課 佐々木(孝) | 先月、今月と全く入荷の見込みが立 たなかった白魚ですが、今月の後半 に入荷の目処が立ちました。白魚は やはり生！ワサビ醤油や生姜を添え てぶりぶりの食感を楽しみましょう。 また、こちらもかき揚げで楽しむこ とができます。100gで約1日分のカル シウムを摂取できますよ。 |
| 03 | サザエ | 山口・長崎他 | 5 Kg (特・大・中・小) | 特種課 佐々木(孝) | 巻き貝の王道、サザエでございます。 現在は長崎山口中心ですが、時期が 進むと新潟・佐渡産、県内産も出てき ます。実は中国産のナンカイサザエと 日本のサザエは別種にもかかわらず、 これまで混同されていたようで、日本 産のサザエには学名が付けられてい なかったそうです。 |

令和4年3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 | 養殖 本鮪 | 長 崎 | 30 ~ 60 Kg | 太物課 佐々木(淳) | 解体ショー等に最適。 |
| 05 | 鮮(天然) 本鮪 | 青 森 ~ 長 崎 | 20 ~ 50 Kg | 太物課 佐々木(淳) 嶋 崎 | 色目が鮮やか。 解体ショー等に最適。 |
| 05 | 解凍 バチサク | 日 本 大西洋 | 2 Kg 定貫 | 太物課 村 上 | 刺身、盛合せ等に最適。 |

| 令和4年3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 | 1等 ~ 3等 | 魚卵 櫻谷 細井 | 昔ながらの天然塩すじこです。 立派な一本物いかがでしょうか。 |
| 07 | 筋子 (ベニ、マス) 正油漬 | ロシア アメリカ | 1本物 | 魚卵 櫻谷 細井 | 味もさっぱりしていて 食べやすくなっています。 塩とはまた違った味わいです。 |
| 07 | 助子 明太子 | アメリカ ロシア | 1本物 ~ バラコ | 魚卵 櫻谷 細井 | 贈答用におすすめな一本物から 使い勝手の良い、切子、バラ子、 各種取り揃えております。 |

令和4年3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 | えび マヨコン | インド アメリカ | 1 Kg | 加工課 保坂 | 酸味をおさえて、甘めの味付けにしたオリジナルのマイネーズ風ドレッシングで和えましたので、お子様にも食べやすい逸品です。 |
| 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な逸品です。 |
| 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鰹を甘酢で味付けしたあと白ゴマを混ぜ込みました。 |

| 令和4年3月 | | <u>主要品目入荷予想</u> | | | |
|--------|---------------|-------------------|-------------------------------|---------------|----------------------|
| | | 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 サワラフィレ | 韓国 | 10Kg 300/400g 800/1000g | 冷凍課 幸野 | 漬け、焼き、揚げ物、 お吸物など。 |
| 10 | メロカマ | アルゼンチン | 5 Kg × 3 M1X | 冷凍課 菅野 | 脂乗り抜群、 煮付、焼きなど。 |
| 10 | カラスカレイ | アイスランド カナダ | 1/2 Kg 0.5/1.0 g | 冷凍課 菅野 | 脂乗り抜群、 煮付、焼きなど。 |

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

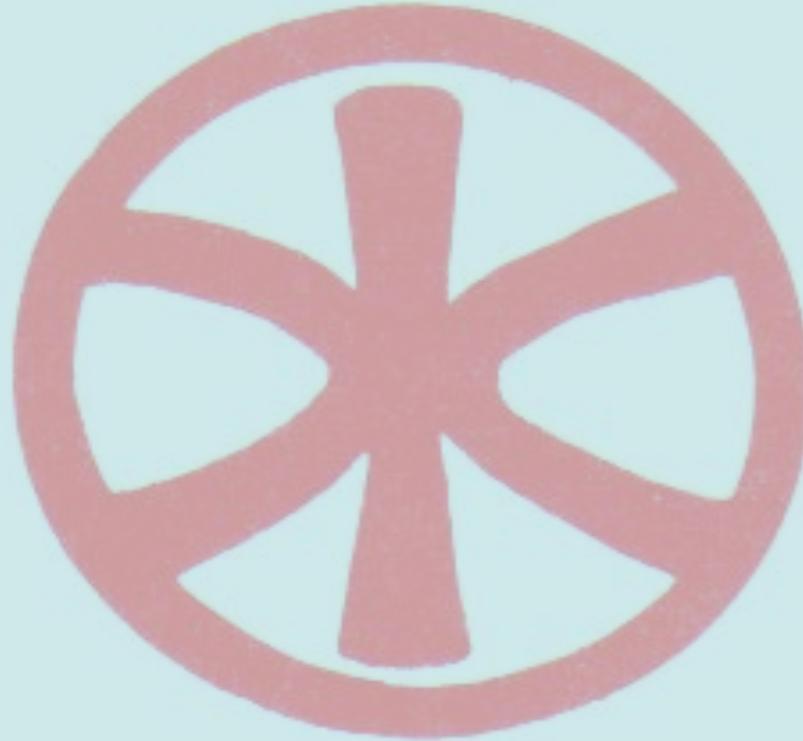
塩冷部 担当者名

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