

令和4年4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4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	イワシ	千葉 神奈川 石川	1尾 110～120g 5.0Kg入、4.0Kg入	大口 松 淵	脂乗りも増し、 刺身、焼物おいしい。
01	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0～2.0Kg	大口 鈴 木	身、艶は良し、 入荷は不安定。
01	ニシン	北海道	1尾 110～120g	大口 加藤(晃)	オホーツクの流氷も去り、 入荷増。 脂も増して、一番おいしい時期。
01	メバル	青森 秋田	大 8～10尾 中 13～16尾 小 20～23尾	近海 船 木	春が旬の魚、 煮つけ、焼き物に最適。
01	イーダコ	青森 秋田	4.0～5.0Kg 特小 小	近海 船 木	形の小さいほど単価が高い。 卵が入り、今が旬。 墨を摂り、ポイルすると良い。
01	本マス	青森 秋田	1入 2.0KgUP 1尾 1.0～1.5Kg	近海 船 木	塩焼き、フライなど 食べ方いろいろ有り。
01	本マス	青森 秋田	4.3Kg 5～6尾 7～68尾	近海 船 木	塩焼き、フライなど 食べ方いろいろ有り。

令和4年4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 の塩焼きもいいますが、やっぱり 一番は刺身で！
03	サザエ	長 崎 新 潟 他	大 ~ 小 5 Kg入	特種課 佐々木(孝)	巻貝の王道サザエ。焼きや刺し身で 美味しくいただけます。実はサザエなど の巻貝に"右巻き"と"左巻き"が存在す るってご存じでしたか？割合的には右 巻きが9割以上なのです。左巻きは1割 未満で内蔵の配置も右巻きとは逆。 その希少性からコレクターたちからの 人気が凄いなとか。
03	赤 貝	韓 国	8 ~ 10玉	特種課 佐々木(孝)	高級食材で知られる赤貝。刺し身が 一番ですが和え物や佃煮にアレンジし ても美味しいですよ。 松尾芭蕉の句に「象潟や雨に西施が ねぶの花」という句がありますが、この 象潟の「象」は赤貝の意味だそうで、 弟子の曾良と共に新鮮な赤貝を堪能 した逸話が残っています。
03	アユ	和歌山 愛 知 他	10 ~ 12尾	特種課 佐々木(孝)	こちら川魚の王道アユ。独特な香り が特徴でそれを一番堪能できる焼きが 非常にオススメ。あゆは「香魚」と、ほか にも「年魚」とも呼ばれており、春先に 現れて晩秋にはいなくなるその生態か ら、一年をその一生とする魚と言う事 からつけられた名前なんだそうです。

令和4年4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 本鯖	長 崎	35 ~ 60 Kg	太物課 嶋 崎	目方により価格変動あり ブロック販売も可能。
05	鮮 マカジキ	千 葉 ～ 宮 城	約 30 ~ 60 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	脂乗りも良く 解体ショー向き。
05	チルド バチサク	大西洋	2 Kg	太物課 村 上	盛合せ等に最適。

令和4年4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4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4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	ボイル帆立	北海道 (噴火湾)	1Kg × 10 (NET 800g) 2L(16/20) L(21/25) M(26/30)	冷凍課  幸野	調理方法が多様で、 ボリュームもあり、 見た目食べごたえあり。 BBQ、照焼、鍋にどうぞ。
10	ツボ抜イカ	中国	7.5 Kg 30尾 40尾 50尾	冷凍課  菅野	BBQなどに最適。
10	金華塩サバF	宮城	25枚 30枚	冷凍課  菅野	ほどよい脂乗りです。

# 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 涉	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	嶋崎 学	1	7530	鮮メバチ、キハダ、輸入品冷凍マグロ全般
	村上 拓見	2	7568	冷凍マグロ全般、鮮マグロ(塩釜) 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

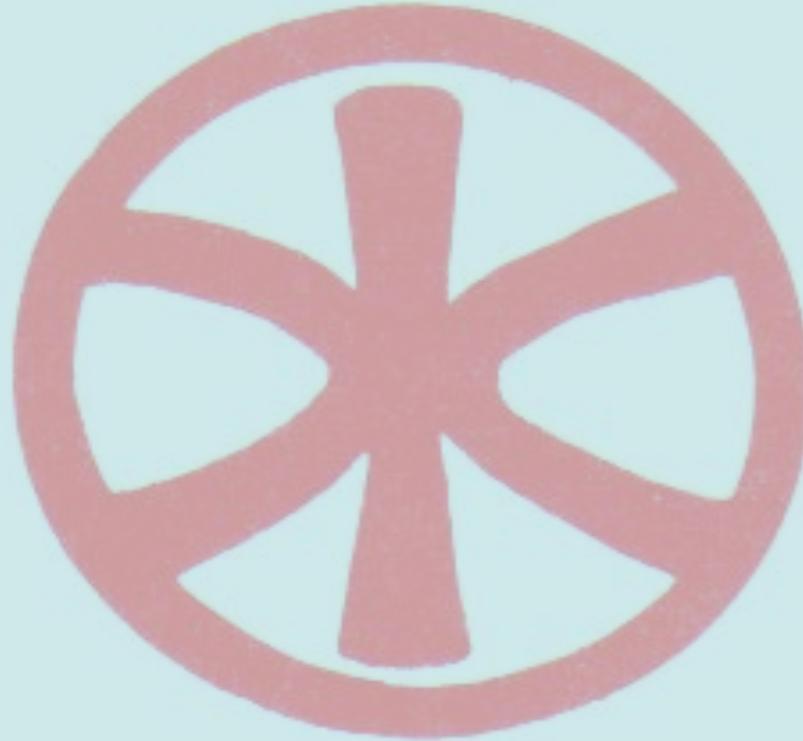
塩冷部 担当者名

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