

令和4年5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5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   | マイカ | 富山<br>石川        | 20～25入                                    | 大口<br>伊藤(君) | 刺身をはじめ、焼き、煮物がお薦めだが、ここ数年、大不漁のため、値段が高騰中。 |
| 01   | カツオ | 宮崎<br>千葉        | 1入 6.0 Kg～<br>4入 8.0 Kg～                  | 大口<br>鈴木    | 脂乗りも良くなり刺身、タタキがお薦め。                    |
| 01   | 本マス | 北海道<br>青森<br>秋田 | 1尾 2 KgUP<br>1.5Kg<br>1.0Kg               | 大口<br>加藤(晃) | 焼き物、フライがお薦め。定置物が増える。                   |
| 01   | メバル | 青森<br>秋田        | 大 8～10尾<br>中 13～16尾<br>小 20～23尾           | 近海<br>船木    | 春が旬の魚、煮つけ、焼き物に最適。                      |
| 01   | タイ  | 青森<br>秋田<br>山形  | 1尾 2.0～2.5 Kg<br>3/4入<br>1.0～0.8 Kg       | 近海<br>船木    | 大型はお刺身、小型は塩焼きがおすすめ。                    |
| 01   | タイ  | 青森<br>秋田<br>山形  | 1尾 500 g<br>300～250 g<br>250～180 g        | 近海<br>船木    | 大型はお刺身、小型は塩焼きがおすすめ。                    |
| 01   | メバル | 青森<br>秋田        | 3.3 Kg<br>大 8～10入<br>中 12～15入<br>小 20～28入 | 近海<br>船木    | 焼き物、煮付けがおすすめ。                          |

| 令和4年5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<br>菅原     | 生産地を限定した<br>身質の良いブリ。<br>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<br>野坂     | 目方、産地など多方面で集荷し、<br>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<br>塩谷     | 現地加工で新鮮な為<br>刺身などに最適。<br>鮮度、身質ともに最高。  |
| 03     | カンパチ<br>(間八) | 鹿児島       | 1尾 3 ~ 4 Kg     | 特種課<br>野坂     | ぶり、ヒラマサと共に「ブリ御三家」<br>と呼ばれるカンパチ。煮付けやカマ<br>の塩焼きもいいますが、やっぱり<br>一番は刺身で！   |
| 03     | アユ           | 岐阜<br>和歌山 | 10尾 1 Kg        | 特種課<br>佐々木(孝) | 夏を代表する川魚といえばアユ。焼きや<br>佃煮が美味しい魚ですね。鮎は日本で<br>古来から愛されてきた魚であり、神功<br>皇后が鮎釣りを楽しんだり、釣りで占いを<br>した、という故事もあります。また古くは<br>「年魚」と書き、寿命が一年で終わるた<br>めだと言われています。   |
| 03     | カラホヤ         | 岩手<br>宮城  | 10入<br>15入      | 特種課<br>佐々木(孝) | 独特な匂いが特徴的なホヤ。海のパイ<br>ナップルとも呼ばれており、「脊索(せき<br>さく)動物」という、大きくいうと僕らヒト<br>の方が近い仲間です。食べ方は様々あ<br>り、代表的な刺し身や天ぷら、蒸ホヤや<br>バター焼きなんてのもあり、意外とオ<br>ールラウンダーなんですよ。 |
| 03     | ワカサギ         | 八郎潟       | 3 Kg            | 特種課<br>佐々木(孝) | 八郎潟のワカサギが入荷始まりました。<br>今時期はかなり大ぶりなものが多く、<br>食べ応えバツグン！<br>天ぷらや唐揚げなど、揚げ料理系と相<br>性が良いですが、南蛮漬けやマリネ、<br>柳川風にして食べても絶品です！ぜひ<br>お試しあれ。                     |

令和4年5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<br>本鮪   | 長 崎<br>高 知          | 約 30 ~ 70 Kg | 太物課<br>村 上 | 解体ショー等に最適。                         |
| 05   | 天然 本鮪      | 石 川<br>~<br>青 森     | 約 30 ~ 70 Kg | 太物課<br>嶋 崎 | 水揚量によりますが、<br>入荷があれば解体ショー<br>等に最適。 |
| 05   | 解凍<br>バチサク | 台 湾<br>日 本<br>大 西 洋 | 2 Kg         | 太物課<br>村 上 | 刺身、盛り合わせ等に最適。                      |

| 令和4年5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<br>(中辛) | ロシア<br>定置   | 8 Kg<br>7 ~ 9 枚<br>10 ~ 12 枚        | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 今月より2021年度の新物が<br>流通します。<br>前年よりk 200~300円<br>高値になります。 |
| 07     | 紅鮭フィーレ<br>(甘口) | ロシア<br>定置   | 8 Kg<br>7 ~ 9 枚<br>10 ~ 12 枚        | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 塩分を控えた甘口です。<br>新物の香りと<br>しっとりした身がお勧めです。                |
| 07     | 紅鮭<br>頭付木箱     | ロシア<br>沖流し  | 17.5 Kg 6入<br>7入<br>8入<br>9入<br>10入 | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 脂のりの良い沖獲りの紅鮭です。<br>前年よりかなり高値になってます。<br>贈答用にお勧めの品です。    |
| 07     | 紅鮭<br>頭付木箱     | ロシア<br>定置   | 17.5 Kg 8入<br>9入<br>10入             | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 前年に比べ k500~600円<br>高値になります。<br>贈答向けの低価格品です。            |
| 07     | 銀鮭フィーレ<br>(甘口) | チリ<br>養殖    | 8 Kg<br>7 ~ 8 枚<br>9 ~ 10 枚         | 塩魚<br><br>相原<br>石郷岡 | 価格、在庫も安定しています。<br>脂乗り良く定番品です。                          |
| 07     | 紅子             | アメリカ        | 1本物                                 | 魚卵<br><br>櫻谷<br>細井  | 昔ながらの紅鮭塩すじこ。<br>おにぎりの具、ご飯のお供に<br>いかがでしょうか？             |
| 07     | 紅子・マス子<br>正油漬  | アメリカ        | 特 No.2                              | 魚卵<br><br>櫻谷<br>細井  | 紅子、マス子の正油漬け、<br>塩筋子とはまた違った味わい。<br>お子様にもおすすめです。         |
| 07     | 助子<br>明太子      | ロシア<br>アメリカ | 1本物<br>~<br>バラコ                     | 魚卵<br><br>櫻谷<br>細井  | 今まで価格が安定していましたが<br>今後大幅な値上げが予想されます。                    |

令和4年5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   | つぶ貝<br>わさび      | アイルランド                       | 500 g | 加工課<br>保 坂 | つぶ貝のコリコリとした触感と、<br>わさびのツンとくる辛味で、<br>つつい箸がすすむ一品です。                     |
| 09   | えびっ子風味<br>味っ子 梅 | ノルウェー<br>アイスランド              | 500 g | 加工課<br>保 坂 | そのままご飯にかけて、また、<br>軍艦巻きや手巻寿司に、<br>サラダ等のトッピングに<br>幅広くご利用ください。           |
| 09   | 正油<br>ほたて       | タイ<br>セネガル<br>モロッコ<br>アイスランド | 1 Kg  | 加工課<br>保 坂 | ひとくちサイズの帆立と、コリコリした<br>帆ごたえのイカを旨味を引き出す昆布<br>と彩の良い山みつば、ししゃも卵と和<br>えました。 |

令和4年5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<br>（噴火湾） | 1Kg × 10（NET 800g）<br>2L（16/20）<br>L（21/25）<br>M（26/30）<br>S（31/35） | 冷凍課<br><br>幸野    | ボリュームがあり、<br>食べごたえあり。         |
| 10   | 銀タラ   | アメリカ         | 4/5 22.68Kg<br>3/4 22.68Kg  | 冷凍課<br><br>加藤（親） | 煮付け、塩焼き、粕漬け、<br>味噌漬けなどに適している。 |
| 10   | 銀鮭    | チリ           | 6/9 25Kg<br>4/6 25Kg  | 冷凍課<br><br>加藤（親） | 切身商材として最適です。<br>漬魚、焼き魚にお勧めです。 |
| 10   | ツボ抜イカ | 中国           | 7.5 Kg<br>30尾<br>40尾<br>50尾   | 冷凍課<br><br>菅野    | 肉厚なスルメイカです。<br>BBQなどにどうぞ。     |

## 担当者名 &amp; 電話番号 &amp; 取扱品目

鮮魚部

FAX 018-868-6799

| 課名／係名     | 担当者名   | 順番 | 電話番号<br>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)<br>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

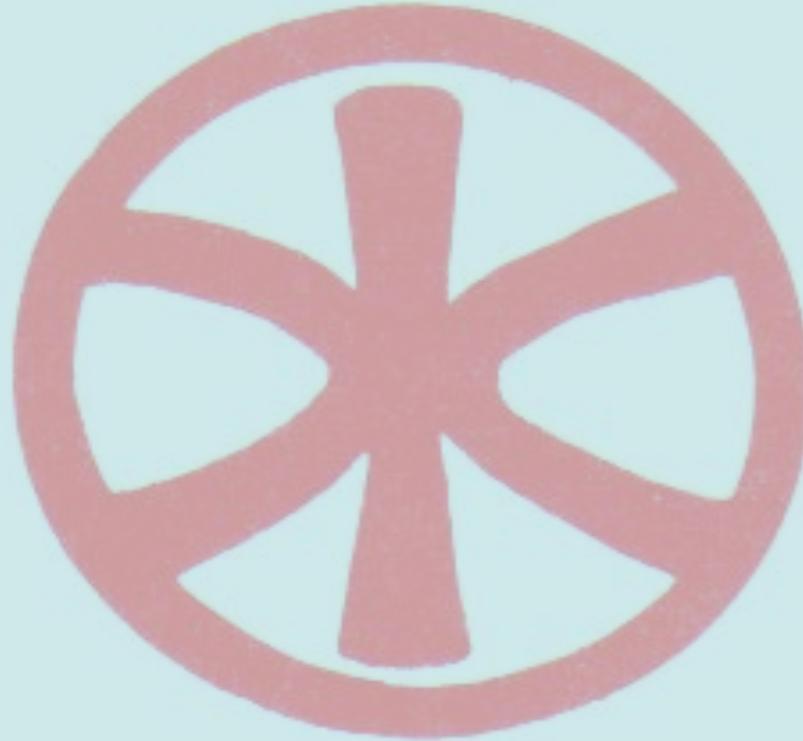
塩冷部 担当者名

塩冷部

FAX 018-868-2849

| 課名／係名     | 担当者名   | 順番 | 電話番号<br>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