

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 石 川	20 ~ 25 入	大口 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 千 葉	1入 6.0 Kg ~ 4入 8.0 Kg ~	大口 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 青 森 秋 田	1尾 2 KgUP 1.5Kg 1.0Kg	大口 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 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	タイ	青 森 秋 田 山 形	1尾 2.0 ~ 2.5 Kg 3/4入 1.0 ~ 0.8 Kg	近海 船 木	大型はお刺身、 小型は塩焼きがおすすめ。
01	タイ	青 森 秋 田 山 形	1尾 500 g 300 ~ 250 g 250 ~ 180 g	近海 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 秋 田	3.3 Kg 大 8 ~ 10 入 中 12 ~ 15 入 小 20 ~ 28 入	近海 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			
		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 の塩焼きもいいますが、やっぱり 一番は刺身で！
03	アユ	岐阜 和歌山	10尾 1 Kg	特種課 佐々木(孝)	夏を代表する川魚といえばアユ。焼きや 佃煮が美味しい魚ですね。鮎は日本で 古来から愛されてきた魚であり、神功 皇后が鮎釣りを楽しんだり、釣りで占いを した、という故事もあります。また古くは 「年魚」と書き、寿命が一年で終わるた めだと言われています。
03	カラホヤ	岩手 宮城	10入 15入	特種課 佐々木(孝)	独特な匂いが特徴的なホヤ。海のパイ ナップルとも呼ばれており、「脊索(せき さく)動物」という、大きくいうと僕らヒト の方が近い仲間です。食べ方は様々あ り、代表的な刺し身や天ぷら、蒸ホヤや バター焼きなんてのもあり、意外とオ 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 佐々木(孝)	八郎潟のワカサギが入荷始まりました。 今時期はかなり大ぶりなものが多く、 食べ応えバツグン！ 天ぷらや唐揚げなど、揚げ料理系と相 性が良いですが、南蛮漬けやマリネ、 柳川風にして食べても絶品です！ぜひ 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 本鮪	長 崎 高 知	約 30 ~ 70 Kg	太物課 村 上	解体ショー等に最適。
05	天然 本鮪	石 川 ~ 青 森	約 30 ~ 70 Kg	太物課 嶋 崎	水揚量によりますが、 入荷があれば解体ショー 等に最適。
05	解凍 バチサク	台 湾 日 本 大 西 洋	2 Kg	太物課 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 (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本物	魚卵 櫻谷 細井	昔ながらの紅鮭塩すじこ。 おにぎりの具、ご飯のお供に いかがでしょうか？
07	紅子・マス子 正油漬	アメリカ	特 No.2	魚卵 櫻谷 細井	紅子、マス子の正油漬け、 塩筋子とはまた違った味わい。 お子様にもおすすめです。
07	助子 明太子	ロシア アメリカ	1本物 ~ バラコ	魚卵 櫻谷 細井	今まで価格が安定していましたが 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 わさび	アイルランド	500 g	加工課 保 坂	つぶ貝のコリコリとした触感と、わさびのツンとくる辛味で、つつい箸がすすむ一品です。
09	えびっ子風味 味っ子 梅	ノルウェー アイスランド	500 g	加工課 保 坂	そのままご飯にかけて、また、軍艦巻きや手巻寿司に、サラダ等のトッピングに幅広くご利用ください。
09	正油 ほたて	タイ セネガル モロッコ アイスランド	1 Kg	加工課 保 坂	ひとくちサイズの帆立と、コリコリした帆ごたえのイカを旨味を引き出す昆布と彩の良い山みつば、ししゃも卵と和えました。

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

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 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	蜆貝、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