

令和4年7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7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	千葉城 千宮城	1尾 4.0 Kg ~ 3.5 ~ 3.0 Kg	大口 鈴木	今が旬 脂乗りが良く 今年は昨年よりも大型サイズ
01	イカ	秋田 青森 北海道	20入 25入 30入 40入	大口 伊藤(君)	刺身、煮物、バーベキュー
01	イワシ	千葉城 千宮城 北海道	1尾 150 g ~ 140 g 120 g ~ 100 g	大口 松 淵	入梅イワシと言われるくらい 脂のりがよく、 お刺身がおいしい
01	アジ	秋 田	4.2 Kg入り 11-15尾 16-20尾 21-25尾 26-30尾	近海 船 木	大型は刺身、塩焼きに 小型は唐揚げに最適
01	ブリ ワラサ	秋 田	1尾 9 ~ 6 Kg 5 ~ 4 Kg	近海 船 木	お刺身に、照焼に
01	マイカ バラ	秋 田	5Kg入	近海 船 木	煮付けに バター焼きに最適

令和4年7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	高知	1尾 4 Kg台	特種課 野 坂	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	愛媛・高知他	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	10～12尾	特種課 佐々木	先月同様、ここから本番のアユです。 なぜあんなに匂いがするのかというと、 アユの餌に原因があるんです。基本草 食で、石に付着するケイソウ類を主食 としていますが、体内で不飽和脂肪酸 が酵素によって分解された時に発せら れるのがあの匂いなのだそう。
03	シマアジ	愛 媛 大 分	2入 3 Kg台	特種課 野 坂	夏でお刺身といえばシマアジですね。 アジの中でも格別に刺し身が美味で、 適度な脂と上品な旨みを感じさせてく れます。他にも、カルパッチョ風にして みたり、握りにして楽しむのも良さそ うですね。加熱もイケないことは無い ですが、焼き過ぎは禁物なのでご注意を！
03	岩ガキ	秋 田	50 個前後	特種課 佐々木	秋田の夏といえば岩ガキですね。象 潟や船川、北浦産のものが7月から並 びます。冬によく見るマガキと違う 点は、見た目と味。ゴツゴツしたり 殻が厚いのが岩ガキ。対してマガキ は平たくて少し小ぶり。ジューシー 且つ食べ応えのあるのが岩ガキ。 クリーミーで旨味があるのがマガキ なんです。

令和4年7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	本鮪 （天然）	鳥 取 ～ 北海道	20 ～ 60 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	解体販売等に最適
05	生 カツオタタキ	宮 城 等	約 4 ～ 5 Kg	太物課 村 上	旬の商材としてまとまった 水揚げが期待できます。
05	解凍 バチサク	日 本 台 湾 大 西 洋	2 Kg	太物課 村 上	盛合せ等に最適。

令和4年7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 (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	昔ながらの天然すじこです。 一本物の良品をぜひ！ 贈答用はもちろん、ご家庭用にも いかがでしょうか？
07	助子 明太子	ロシア アメリカ	1本物 ~ 切り	魚卵 櫻谷 細井	価格は大幅に値上がってしまいましたが、食卓に欠かせない一品！ 安価で使い勝手の良い切り、バラ子 ございます。
07	イクラ正油漬	国産 アメリカ ロシア	500 g 250 g	魚卵 櫻谷 細井	国産さけイクラも良いですが、 外国産ますイクラも、味、粒共に良品 です。粒は小さいですが安価なトラウト サーモン、紅鮭のイクラもございます。

令和4年7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	にしん マリネ	ノルウェー	1 Kg	加工課 保坂	旬の野菜と和えたり、オリーブオイルをかけるなど一手間加えていただきますと一層おいしく、お楽しみいただけます。
09	いか 酢味	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	お好み具材を合わせてオリジナルの酢漬けとしてアレンジしていただいても、美味しく召し上がりいただけます。
09	シビ辛 たこキムチ	北海道	1 Kg	加工課 保坂	北海道産タコとコリコリ食感大根を食べやすくカットし独特の香りをもつスパイス”花椒”の香味油を加え、刺激的な辛さに仕上げました。

令和4年7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	ほたて貝柱	北海道	1Kg × 10 2S(36/40) 3S(41/50) 4S(51/60) 5S(61/80)	冷凍課 幸野	原料価格高騰により在庫が少ない状況です。4S、5Sが特に少ない。
10	ツボ抜イカ	中国	7.5 Kg 30尾 40尾 50尾	冷凍課 菅野	BBQなどにどうぞ。品薄により価格高騰中。
10	天使の海老	ニューカレドニア	1Kg × 10 20/30 30/40 40/50	冷凍課 菅野	刺身、寿司ネタはもちろん、イタリアンや洋食向けにもおすすめです。
10	うなぎ長蒲	中国	10 Kg 25尾 40尾	冷凍課 菅野	細物少なく高値。大型サイズは昨年並み。
10	国産 うなぎ長蒲	鹿児島 愛知 他	10 Kg 60尾	冷凍課 菅野	土用の丑は、 7/23(土) 8/4(木)

担当者名 & 電話番号 & 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 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