

令和4年8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8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	生サンマ	北海道	2.0 Kg 12~16 入 4.0 Kg 22~23 入 25 入 27 入 30 入	大口  松 淵	昨年よりも サイズ、価格、予想つがず。
01	イカ	北海道 青 森	20 入 25 入 30 入	大口  伊藤(君)	刺身、バーベキュー(イカ焼き)
01	アジ	秋 田	4.2 Kg入り 16-20尾 26-30尾 31-35尾	近海  船 木	入荷少なく高値が予想されます。 お刺身、塩焼きに最適。
01	ブリ ワラサ	秋 田 青 森	1入 5 ~ 8 Kg 2/3入 9 ~ 13 Kg	近海  船 木	安値が予想されます。 お刺身に、照焼に!
01	クロモ	秋 田	3.0Kg入	近海  船 木	入荷少なく高値が予想されます。

令和4年8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	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尾～12尾	特種課 佐々木	引き続きアユです。焼き、佃煮、茶漬け や唐揚げせんべいやバーガーなど、 調べれば様々な料理が出て来ます。 川魚の中では比較的釣りやすい流域に 生息していることもあり、夏の釣り人た ちのターゲットとしても人気。今年は溪 流釣りに挑戦してみるのもありかもし れませんね！
03	白 魚	茨 城	1 Kg	特種課 佐々木	7月の後半から漁が始まった白魚。 しかし水揚げが少なく、去年と比べると 少し高めです。白魚は生のままいただく のが一番のオススメですが、天ぷらや 卵とじなどバリエーション豊富な魚でも あるので是非アレンジレシピを探してみ てください。
03	サザエ	秋 田	5 Kg	特種課 佐々木	BBQシーズンの貝と言えばサザエ。 網の上で焼いて醤油でいただく壺焼き が断然オススメ。他にも少し手間はか かりますが、エスカルゴ風に仕上げたり、 中のウロが苦手な方は刺し身や炊 き込みご飯にしたりするのも良いかも しれませんね。

令和4年8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	鮮 バチ正肉	インドネシア 宮 城 等	6 ~ 10 Kg	太物課 嶋 崎 村 上	お盆期間中は 高値安定。
05	養殖 本鮪	メキシコ	40 ~ 66 Kg	太物課 村 上	解体販売等に最適。
05	解凍 バチサク	大西洋 台 湾 日 本	2 Kg定貫	太物課 村 上	盛合せ等に最適。

令和4年8月		塩魚・魚卵課				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		
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	新物 紅子	アメリカ	No1 ~ (1本物)	魚卵 櫻谷 細井	今年度産(天然)紅鮭筋子が入荷 予定で。昔ながらの天然 塩すじこです。ぜひご賞味を!		
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1本物、 化粧箱入り、使い勝手がよく リーズナブルな切子、バラコなど さまざまな価格と種類があります。		
07	イクラ正油 (マス)	アメリカ	500 g	魚卵 櫻谷 細井	国産サケイクラに比べ外国産マス イクラが価格的にお求めやすくなっ ております。粒、味ともに良品です。		

令和4年8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	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の大根を食べやすくカットし、独特ダレで和えました。
09	いか酢味	チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	ひとくちサイズにカットしたイカに、人参、キクラゲ、山ゼリを和えました。
09	にしんマリネ	ノルウェー 中国	1 Kg	加工課 保坂	脂の乗ったニシンを玉ねぎ等の香味野菜と一緒に甘酢液に漬け込みました。

令和4年8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	ツボ抜イカ	中国	7.5 Kg 30尾 40尾 50尾	冷凍課 菅野	BBQ商材。 肉厚でボリュームあります。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	2Kg × 6 L-1 L-2	冷凍課 加藤	BBQ商材として おすすめです。
10	銀タラ	アメリカ	22.68 Kg 3/4 2/3	冷凍課 加藤	高級な切り身商材としてどうぞ。
10	ボイル 帆立	北海道 (噴火湾)	NET 800g×10 入 2L(16/20) L(21/25) M(26/30)	冷凍課 菅野	ボリュームあり。 見た目食べごたえ抜群です。 夏はBBQ商材としておすすめです。



# 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 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	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