


令和5年9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

- ・ 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

大口・近海

令和5年9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	サンマ	北海道 岩手 宮城	2.0Kg 15~20入 4.0Kg 35~45入	大口 松 淵	刺身、塩焼きが最高。 昨年以上に漁獲が少なく サイズも細かい。 高級食材となる。
01	メスサケ	北海道	1尾 3.5 ~ 3.0 Kg	大口 加 藤	筋子の需要が高い。
01	オスサケ	北海道	1尾 5.0 ~ 3.0 Kg	大口 加 藤	焼き物、フライ、 ちゃんちゃ焼きでどうぞ。
01	マガレイ	青森 秋田 山形	大 3.3Kg 4.3Kg 中 3.3Kg 4.3Kg 小 3.3Kg 4.3Kg	近海 船 木	9月より底引き漁が解禁になり カレ類の水揚げが多くなると 見込まれます。
01	水カレイ	青森 秋田 山形	大 3.3Kg 4.3Kg 中 3.3Kg 4.3Kg 小 3.3Kg 4.3Kg	近海 船 木	煮付け、焼き物、唐揚げ等 食べ方はいろいろあります。
01	ヤナギカレイ	青森 秋田 山形	大 3.3Kg 4.3Kg 中 3.3Kg 4.3Kg 小 3.3Kg 4.3Kg	近海 船 木	煮付け、焼き物、唐揚げ等 食べ方はいろいろあります。

令和5年9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 の塩焼きもいいですが、やっぱり 一番は刺身で！
03	ワカサギ	秋 田	3 Kg	特種課 佐々木	9月から入荷予定の県産ワカサギ。 氷上釣りが有名ですが、今月から 入荷は始まる見込みです。ワカサギ といったら何と言っても天ぷら！ サクサクの衣と、微かに香るウリの ような風味が非常に美味しいですよ。 他にも佃煮や唐揚げなんかもおすす めです。
03	白 魚	茨 城	1 Kg	特種課 佐々木	こちらも馴染みの深い淡水魚、白魚 です。今は茨城のみの入荷ですが、 秋田産の入荷も次第に始まっていき ます。白魚と言えば刺し身！白身で まったくクセのない中に、旨みがたっ ぷりあるので美味しいです。
03	ウ ニ	ロシア	100 g	特種課 塩 谷	9月より、ロシア産ウニの入荷が始ま ります！…といっても単価や数量は 未定です。ウニ自体の水揚げ量の 上下が激しく、安定供給ができるか どうか未だわからない状態です。

令和5年9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 本鮭	長崎	40 Kg ~	太物課 村上	解体販売等に最適。
05	天然 本鮭	石川 ~ 青森	40 ~ 100 Kg	太物課 嶋崎 村上	解体販売等に最適。
05	解凍 バチサク	日本 大西洋	2 Kg定貫	太物課 村上	赤みが鮮やか。 盛合せ等に最適。

塩魚・魚卵

令和5年9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 アメリカ	8 Kg 7 ~ 9 枚 10 ~ 14 枚	塩魚 相原 石郷岡	前年よりk 200~300円高値で スタートしましたが、為替の影響か ら頻繁に小さな値上がりが続いて います。
07	紅鮭フィーレ (中辛)	ロシア アメリカ	8 Kg 7 ~ 9 枚 10 ~ 14 枚	塩魚 相原 石郷岡	甘口と同じ価格で推移しています。 お買い得と思います。
07	紅鮭頭付 沖獲り	ロシア	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。 大型サイズが若干値下がり傾向です。 贈答用にお勧めの品です。
07	紅鮭頭付 定置	ロシア	17.5 Kg 8入 9入 10入	塩魚 相原 石郷岡	贈答用向けの低価格品として 重宝されてきましたが為替の影響 から高値になってます。
07	銀鮭フィーレ (甘口)	チリ (養殖)	8 Kg 7 ~ 8 枚 9 ~ 12 枚	塩魚 相原 石郷岡	脂乗り良く定番品となっていますが、 値上がりが続いています。 k100~200円値上がり予想。
07	紅子	アメリカ	一本物 No. 1 ~	魚卵 櫻谷 細井	天然紅さけ筋子。船便販売が スタートします。 昔ながらの天然すじこ、 ぜひご賞味を！
07	紅子・マス子 正油漬け	アメリカ	特 No. 2	魚卵 櫻谷 細井	塩すじことはまた違った味わい。 甘口なのでお子様にも人気 があります。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	一本物 ~ バラコ	魚卵 櫻谷 細井	贈答用におすすめな一本物から 使い勝手が良くリーズナブルな 切子、バラコがあります。

令和5年9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	さつま芋とうふ		65g × 3	加工課 中村	焼き芋風味に仕上げたやさしい甘さが特徴の和風デザートです。
09	ずんだとうふ		65g × 3	加工課 中村	甘栗の粒つぶ食感とほどよい甘みが特徴の和風デザートです。
09	開アジバラ	韓国	約370~420g 25枚入/2合	加工課 斎藤	サイズの大きさは勿論、脂乗りは抜群です。

令和5年9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	本目抜CCF	アメリカ	5Kg 7-10枚	冷凍課 菅野	切身商材として 焼き、煮付けにどうぞ。
10	マトウダイCCF	青森	5Kg 11-15枚	冷凍課 菅野	切身商材として 焼き、煮付けにどうぞ。
10	カラスカレイ	アイスランド	24Kg 1~2Kg	冷凍課 菅野	切身商材として 焼き、煮付けにどうぞ。

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	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 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
	村上 拓見	2	7568	

担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

鮮魚部 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	中村 誠人	1	7546	練製品、麺類、餃子、パン・菓子類、納豆、納豆食品
	河辺 健太郎	2	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
	伊藤 浩成	3	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	4	7536	開ホッケ、しらす干し、開干し物
	小野 牧子	5	7535	練製品、煮豆類、肉製品、麺類、惣菜類、冷食類
	下間 佳子	6	7556	生珍味類
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
	上杉 拓実	4	7540	—
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、ほんもの食材を食卓に



ご愛顧のほど よろしくお願いたします。

〒010-0802 秋田市外旭川字待合28

 丸水秋田中央水産株式会社