

令和5年10月

# 旬のお魚情報

新鮮、かつ安全・安心な、ほんもの食材を食卓に

 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

令和5年10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	ハタハタ	秋 田 山 形 石 川 北海道	3.0~5.0Kg	大口  松 淵	いずれの件、道、水揚げが少なく、 高値安定。 鍋物、焼き物、煮付けにどうぞ。
01	タ ラ	秋 田 青 森 北海道	1尾 10 ~ 5.0 Kg	大口  加 藤	鍋物として最適。
01	母カレイ	北海道 三 陸	1尾 500 ~ 400 g	大口  加 藤	煮付けがおいしい食べ方。
01	バラ ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3Kg ~ 3.5Kg	近海  船 木	身が柔らかく お刺身、塩焼きがおすすめ。
01	タ ラ	青 森 秋 田	1尾 10~ 5 Kg	近海  船 木	鍋物、焼き物がおすすめ。
01	水カレイ	青 森 秋 田	大 3.3Kg ~ 4.3Kg 中 3.3Kg ~ 4.3Kg 小 3.3Kg ~ 4.3Kg	近海  船 木	大型は塩焼きに、 小型は唐揚げがおすすめ。
01	ヤナギカレイ	青 森 秋 田	大 3.3Kg ~ 4.3Kg 中 3.3Kg ~ 4.3Kg 小 3.3Kg ~ 4.3Kg	近海  船 木	大型は塩焼きに、 小型は唐揚げがおすすめ。

令和5年10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	白魚	八郎潟	1Kg	特種課 佐々木	9月の後半から秋田県産白魚の入荷が始まっています。水揚げ量は今の所順調、相場も安定しています。白魚と言えば刺し身や軍艦、生卵と醤油と合わせて丼にしても良いですね!ぜひお試しあれ。
03	ホッキ貝	北海道	3 Kg	特種課 塩谷	お寿司の定番、ホッキ貝。通年で美味しくいただけますが、寒くなるこれからの時期から身も引き締まり、産卵前に栄養が蓄えられるのでおすすめですよ。刺し身や炊き込みご飯、バター焼きにどうぞ。
03	子持ちアユ	岐阜 秋田	岐阜:11～13尾 秋田:7～9尾	特種課 佐々木	9月～11月にかけて、子持ちアユが入荷します。通常のアユと同じ、塩焼きや甘露煮、少し時間はかかりますがコンフィにしても美味しいです。産卵のために上流から下流に下るメスのアユですが、実はこの時は「落ちアユ」とも呼ばれます。

令和5年10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 メバチマグロ	宮城	約 50 Kg ~	太物課 村上	「ひがしもの」ブランドの鮪、 これからの旬です。
05	天然 本鮪	北海道 ~ 京都	約 30 ~ 70 Kg	太物課 鳴崎 村上	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	盛合せ等に最適。

塩魚・魚卵

令和5年10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	船便新物筋子が入荷しています。 昔ながらの塩すじこ、 秋の行楽にいかがでしょうか？
07	紅子・マス子 正油漬け	アメリカ	No. 1 No. 2	魚卵 櫻谷 細井	塩筋子とはまた違った味わい。 お子様にも人気の甘口です。 新米と一緒にいかがでしょうか？
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 切り、バラコまで様々な商品が あります。

令和5年10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	白子 ニシン三五八 2尾	ロシア	約370~420g 25枚入/2合	加工課  斎藤	数量限定のスポット商品。 お値段も 平均より20~30円安め。

令和5年10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	切り 渡り蟹	バーレーン	L(16/20肩) M(21/25肩) 1Kg×2	冷凍課  幸野	近年の傾向 中国産輸入減 (中国内需の増加) 活で高値で流通 バーレーン産は供給安定
10	渡り蟹 ラウンド	バーレーン	100/150g 150/200g 3Kg×4	冷凍課  幸野	使用用途 量販店: 鍋セット具材、 ブイヤベースセット 外食: 鍋商材、椀種、 パスタの具材
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	L-2 L-3 2Kg×6	冷凍課  加藤	鍋の具材にもおすすめです。

# 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 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