

令和6年1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6年1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	ギバサ	三 陸	5.0 Kg	大口 鈴 木	美容と健康に！ 酢の物、お吸い物にどうぞ！
01	ネカブ	三 陸	3 Kg入 500gP入	大口 松 淵	美容と健康に！ 酢の物、お吸い物にどうぞ！
01	オスタラ	北海道 青 森 秋 田	1尾 10～ 5 Kg	大口 加藤(晃)	鍋として 白子は刺身、天ぷらでどうぞ！
01	メスタラ	北海道 青 森 秋 田	1尾 10～ 5 Kg	大口 加藤(晃)	タラ子は醤油漬けが美味！
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3Kg入 大 10～15尾 大中 18～23尾 中 25～30尾 バラ	近海 船 木	お刺身が最適
01	オス タラ	青 森 秋 田	1入 5～ 8 Kg 1入 10～ 15 Kg	近海 船 木	白子が成熟し お鍋に最適。
01	メス タラ	青 森 秋 田	1入 5～ 8 Kg 1入 10～ 15 Kg	近海 船 木	マダラ子が成熟し お鍋に最適。 和え物にもよし！

特種

令和6年1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 4Kg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 2～4Kg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 3～4Kg	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	マガキ	宮城	80g 120g	特種課 佐々木	真冬の今が食べごろのマガキ！弊社 では生食用の他にも、加熱用も取り 扱っております。実はこのカキ、東京湾 の潮干狩り場にもいるんですよ。食用 として育てている訳ではなく、海水の 浄化のために水道局やNPO法人が設 置してあるのです。食べちゃダメです よ。
03	白魚	茨城	1Kg	特種課 佐々木	刺し身や加熱しても美味しい白魚。 この時期は身も大きくなり始めてきて おり、食べ応えバツグン！白魚には 様々な別名があり、野良仕事をしな い殿様の手がシラウオのようにきれい であることから「トノサマウオ」と呼ばれ たり、「アマサギ」「シオレ」「スベリ」な どがあります。
03	アワビ	韓国	80g～90g	特種課 佐々木	THE・高級食材のアワビ！先月は中国 の全面禁輸の影響で、国産相場が値 崩れしました。このまま禁輸が続けば、 大きい国産アワビが安く手に入るかも …。刺し身やバター焼きでぜひお試し ください！

令和6年1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	40～60 Kg	太物課 村上	解体ショー等に最適。
05	解凍 バチサク	日本 大西洋	2 Kg	太物課 村上	盛合せ等に最適。
05	冷凍 味付 かつおにんにく	太平洋	3 Kg	太物課 村上	お酒のおつまみ、 サラダなどにも最適。

塩魚・魚卵

令和6年1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k200～300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	No. 1～切子	魚卵 櫻谷 細井	昔ながらの天然紅鮭すじこ。 贈答用にもおすすめです。
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	一本物～バラ子	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、バラ子、いろいろあります。
07	紅子・マス子 正油漬	アメリカ	一本物 一口カット	魚卵 櫻谷 細井	塩すじ子とは違い、 甘口な味付け。 お子様にも人気の商品です。

令和6年1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	レンジで絶品 スープおでん	ペルー チリ	496g	加工課 中村	こだわりの絶品スープ 電子レンジで温めるだけ
09	玉子入おでん	ノルウェー	6種6個	加工課 中村	名古屋コーチンガラエキス使用
09	玉子入おでん 2個バンド	ノルウェー	6種6個 × 2	加工課 中村	古屋コーチンガラエキス使用

令和6年1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 わたりがに	バーレーン 中国	M(21/25肩) M(21/25肩)	冷凍課 幸野	これからが一番売れる時期です。 中国産も搬入しました。
10	メロカマ	オーストラリア イギリス	0.5/1.0 1/2 10g	冷凍課 菅野	煮付け、焼き物などに！ 脂のってます！！
10	キンキンカマ	アメリカ	300/500g 150/300g	冷凍課 菅野	煮付け、焼き物などに！ 脂のってます！！

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

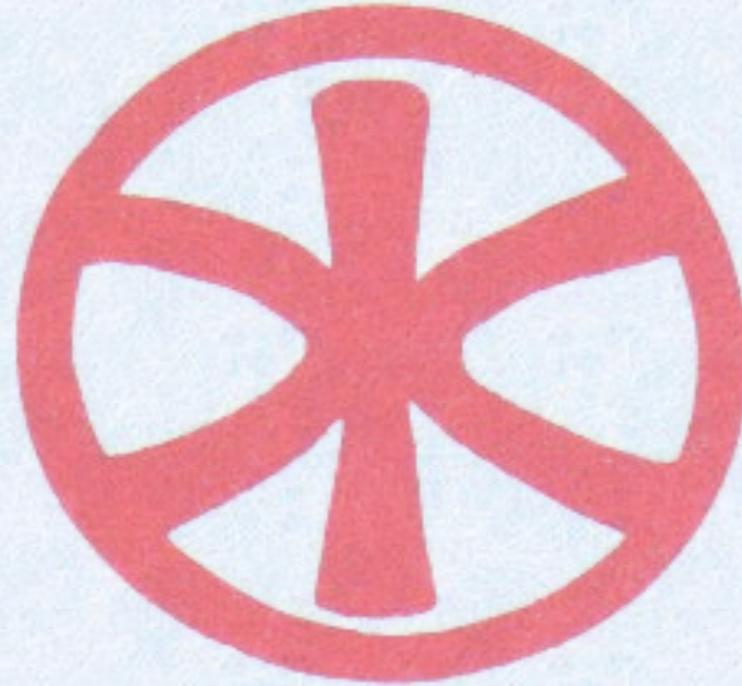
鮮魚部 担当者名

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