

令和6年4月



漁通を担う人びと

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

令和6年4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	イワシ	千葉 神奈川 石川	1尾 120 ~ 100 g 4.0/5.0 Kg入	大口 松淵 鈴木	脂もあり 刺身、焼きがおいしい。
01	カツオ	千葉 静岡	1尾 6.0 ~ 2.5 Kg	大口 鈴木	若干脂が増してきた感じ 入荷不安定
01	生ニシン	北海道	1尾 400 ~ 250 g	大口 加藤(晃)	オホーツクの流氷も去り、入荷増 焼物がおいしい。
01	メバル	青森 秋田	大 8~11尾 中 13~16尾 小 20~23尾	近海 船木	春が旬の魚 煮付け、焼き物に最適。
01	イーダコ	青森 秋田	6 ~ 4 Kg 特小 小	近海 船木	形の小さいほど単価が高い。 玉子が入り今が旬。 墨を取りボイリすると良い。

令和6年4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	八郎潟	3 Kg	特種課 佐々木	ワカサギはキュウリウオ目キュウリウ オ科ワカサギ属に属しますが、同じ ワカサギ属の仲間に見た目がすごく 似ている「チカ」という魚がいます。 ヒレの始まる位置が違っているので 見分けることは可能ですが、パツと 見では間違えちゃうほどよく似ている んですよ。
03	ア ユ	岐 阜 和歌山	11 ~ 12尾	特種課 佐々木	川魚の定番、アユ。近年は値上がり 傾向にあり、数年前までは1キロ¥2,0 00を下回っていたのですがここ最近 は¥2,000を上回るという状況。大き さも大きいサイズが出にくいなど芳し くない状態が続いています。
03	ポイル ホタルイカ	富 山 兵 庫	500 g × 2入	特種課 佐々木	富山の名産ホタルイカ！…ですが、 実は漁獲量が一番多いのは兵庫県 だったりします。理由は様々で産卵地 域が山陰沖合だったり、漁法が違っ たり禁漁期間の有無…等色々な絡み があるようです。料理のバリエーシ ョンも様々！酢味噌や炊き込みご 飯のお供にどうぞ。

令和6年4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 愛媛	40 ~ 60 Kg	太物課 村上	目方により価格変動あり 解体ショー向き。
05	鮮尾長 フィレ	宮城	約5 ~ 10 Kg	太物課 村上	単価安商材としておすすめ。 サラダなどとの盛合せにも良い です。
05	チルド バチサク	大西洋	2 Kg	太物課 村上	盛合せなどに最適。

塩魚・魚卵

令和6年4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	助子 (ベニ・マス・ ギン) 正油漬	アメリカ チリ	一本物 No. 2	魚卵 櫻谷 細井	塩筋子とはまた違った味わい。 塩筋子に比べ甘口になっている のでお子様にも人気です。
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	一本物から切り、バラ子など各種 ございます。 各種パック品も取り揃えております。
07	いくら 正油漬	国産 アメリカ	500g	魚卵 櫻谷 細井	外国産マスいくら、粒、味ともに良品。 国産サケいくらもお求めやすい価格 になってきました。汐いからの少量ば ックもございます。

令和6年4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	お刺身サバ	国産	80~109g 1枚あたり	加工課 斎藤	既にスライスされており、 わさびしょうゆもついているので、 即召し上がれます。
09	開アジ 2枚トレイP	韓国	約130~180g	加工課 斎藤	春といえば干し物。 脂のりも抜群です。

令和6年4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	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  幸野	BBQ、照焼、煮物等におすすめ。 各サイズ価格安くなっております。
10	銀タラ	アメリカ	22.68Kg 3/4  4/5	冷凍課  加藤(親)	大型サイズは切り身におすすめ。 脂のり抜群。
10	アルゼンチン赤えび	アルゼンチン	2Kg×6 L-2  L-3	冷凍課  加藤(親)	刺身、鍋の具材におすすめ。

# 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

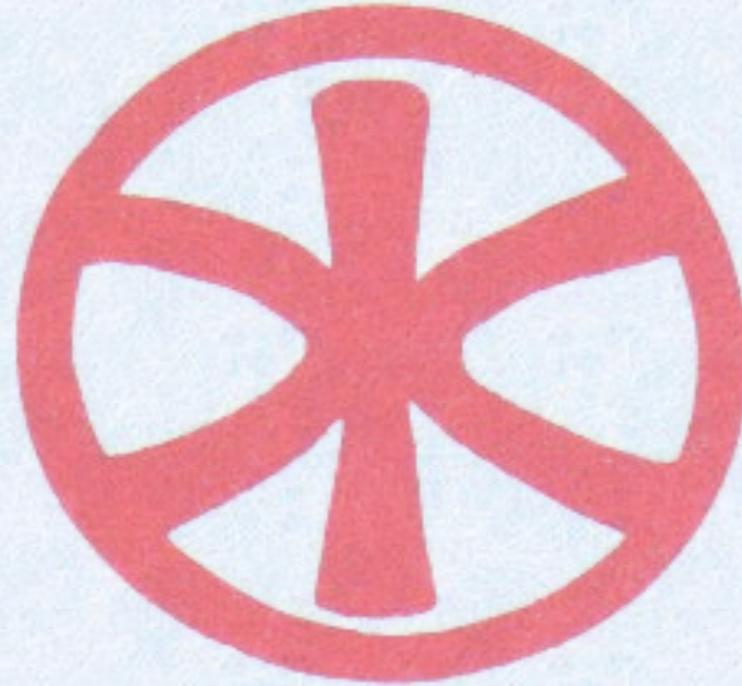
鮮魚部 担当者名

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