

令和7年7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

◇鮮魚課	主要品目入荷予想
◇特種	主要品目入荷予想
◇太物	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

鮮魚課

令和7年7月		主 要 品 目 入 荷 予 想			
		鮮魚課			
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 宮城 岩手	4Kg 36／38 44／46	大口 松 渕	脂のり良く、 刺身がおすすめ。
01	ア ジ	長 崎 佐 賀	5Kg 16／20 23／25	大口 松 渕	脂のり良く 刺身がおすすめ。
01	カツオ	三 重 千 葉	1尾 3.0 ～ 5.0 Kg 4尾 6. 0 ～ 7.0 Kg	大口 鈴 木	入荷不安定。 高値が予想される。
01	ア ジ	秋 田	4.2Kg入 11－15尾 16－20尾 21－25尾 26－30尾	大口 船 木	大型はお刺身、塩焼きに！ 小型は唐揚げに！
01	ブ リ ワラサ	秋 田	1尾 9.0 ～ 6.0 Kg 5.0 ～ 4.0 Kg	近海 船 木	お刺身や照焼に！
01	マイカ	秋 田	5Kg入 バラ	大口 船 木	お刺身、煮付けに！

特種

令和7年7月		主 要 品 目 入 荷 予 想			
		特種			
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 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 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 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 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	2 Kg ～ 3 Kg	特種 佐々木	秋田のワカサギが再び始まります。 新物の小サイズが水揚げされ、潤沢 に入荷する予定です。ワカサギなので 天ぷらや甘露煮が断然おすすめですが、 小さいものはかき揚げにして食べても 美味しいですよ。
03	白 魚	茨 城	1 Kg	特種 佐々木	霞ヶ浦の白魚が入荷予定です。価格は まだ不透明ですが、例年通りであれば k2,000～k2,200で落ち着きます。 塩水でサラッと洗ったり、酒を使って洗 うことでヌメリや生臭さを軽減する事が 出来ますよ。
03	殻付きマガキ	宮 城	不定貫	特種 佐々木	夏と言えばカキ！ですが、日本海の 岩ガキではなく太平洋側のマガキです。 今年はかなり安く物が流通されており、 300gオーバーでも1ヶ300円とかなり お得。身入れもかなりいい方なので 是非ご賞味あれ！

	令和7年7月		主 要 品 目 入 荷 予 想		
		太物			
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	天然本鯖ロイン	秋 田 青 森 宮 城 千 葉	皮・血合付きロイン 約12～25Kg	太物 嶋 崎	5月後半から日本海側”秋田、青森” の水揚げが始まります。 サイズはロインの20 ^{キロ} 前後です。
03	生ビンチョウ	宮 城 千 葉 和歌山	皮・血合付きロイン 2入れ 6～12Kg	太物 嶋 崎	刺身用赤身商材として 最適な商品です。
03	生鰹タタキ	宮 城	皮・血合付きロイン 約3Kg 6～8本入れ	太物 平 野	三陸沖で漁獲した鰹を ”生タタキ”にした商品です。 季節商材ゆえ、是非ご賞味ください。

塩魚魚卵課

令和7年7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	トラウト筋子	デンマーク	1本物	魚卵 櫻 谷	良品養殖すじこ。 甘めで色も鮮やかです。
07	助 子	アメリカ ロシア	切子	魚卵 櫻 谷	お手軽に使い勝手の良い商品と なっております。 弁当やおにぎりの具材として。 ゴマ油とネギを混ぜるとおつまみ にもなります。
07	明太子	アメリカ ロシア	切子	魚卵 櫻 谷	

	令和7年7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	うな次郎 長持ちパック		2 枚(たれ付き)	加工課 中 村	うなぎの蒲焼をイメージした 魚のすり身で作った練り製品です。
09	うな次郎 ロング 1尾タイプ		1枚	加工課 中 村	

冷凍課

	令和7年7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	冷凍 鮎	中 国	1Kg × 10 9 ～ 14 尾 18尾	冷凍課 上 杉	需要が増え始めております。 引き続きご利用宜しく。
10	刺身 サーモン	チ リ ペルー	300-400g / PC 400gUP / PC	冷凍課 上 杉	暑い時期でも火を使わずに 簡単調理できるため、おすすめです。
10	イカソーメン	北海道 青 森	IQF 430g / 10冊	冷凍課 上 杉	北海道、青森のスルメイカを使用。 蒸し暑い夏にぴったりのさわやかな 商材です。

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 鮮魚課	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	
	船木 涉	3	7572	
	最上 秀作	4	7562	
	鈴木 充朋	5	7585	
03 特種太物課	平野 貴弘	1	7568	ハマチ、カンパチ、タイ、シマアジ、ウニ、アワビ、サザエ、フグ、淡水魚、白魚、カニ、海藻類、蛸貝、帆立貝、アサリ、ホッキ、ツブ、サーモン、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
	野坂 幸平	2	7503	
	佐々木 孝成	3	7503	
	塩谷 明生	4	7529	
	嶋崎 学	5	7530	

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

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
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
	細井 雄介	3	7556	生珍味類、開干し物、冷食類
	斎藤 誠	4	7536	開ホッケ、しらす干し、開干し物
	伊藤 浩成	5	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタすし、惣菜類
	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
	上杉 拓実	4	7540	—
販売企画課	平野 貴弘	1	7574	量販店対応専門チーム
	若松 美幸	2	7573	
	小塚 善明	3	7574	
	中田 峻介	4	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 よろしくお願ひいたします。

〒010-0802 秋田市外旭川字待合28

 丸水秋田中央水産株式会社