

令和8年1月

旬のお魚情報

流通三担う人びと

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

◇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8年1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	ギバサ	宮城	3 Kg	大口 鈴木	酢の物にどうぞ
01	メカブ	宮城	3 Kg 500 g	大口 松渕	酢の物、お吸い物にどうぞ
01	ヤリイカ	青森 秋田	3.3~3.5Kg 大 13~16尾 中 18~23尾 小 25~30尾	近海 船木	お刺身が最適
01	オス タラ	青森 秋田	1入 5 ~ 8Kg 1入 5 ~ 10 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 ~ 8Kg 1入 5 ~ 10 Kg	近海 船木	マダラ子が成熟し 和え物に良し

特種

令和8年1月		主要品目入荷予想				
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
			特種			
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	生ワカメ	宮城	2 Kg		特種 佐々木	三陸産の早採りワカメの入荷が始まり ます。鮮度間違いない！サラダに混ぜる も良し、酢の物と和えるも良し。シャキ シャキの触感を是非楽しんでください！
03	伊勢海老	国産	300 ~ 600 g		特種 佐々木	弊社では100g単位で伊勢海老の発注を 承っております。国産で活きもいい！ブリ ブリの身は刺身にオススメ！他にもミソと 和えて焼きで楽しむもアリ、出汁を取って 味噌汁にするのも美味しいですよ！
03	アワビ	韓国	30 ~ 40 g		特種 佐々木	韓国養殖アワビは値上がりすることなく。 横ばい予想。サイズも幅広く取り揃えて おります。刺身やステーキも良いですが、 肝を乗せて寿司ネタにした握りもオスス メです！

太物

令和8年1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	冷凍赤身 ピンチョウ	日本 他	皮・血合取ブロック	太物 嶋 崎	白身の魚でさっぱりした食感です。 刺身で食する頻度が高いですが、 加熱処理しパスタ・サラダ等にも最適。
03	冷凍脂ピンチョウ	日本 他	皮・血合取ロイン	太物 嶋 崎	トロ商材の中では、価格が一番安い 商品です。ただし、脂商材のわりに、 しつこくない食感で回転すし等の外食 でも人気の高い商材です。
03	ネギトロ	国 産	チルド商品 500g×2入れ 1Kg 冷凍商品 500g×2入れ 1Kg	太物 平 野	手巻き鮨・ネギトロ丼にて ご賞味ください。 特に”本鮓入りネギトロ”は絶品です。

塩魚魚卵課

令和8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 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。 お買い得だと思います。
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	いくら正油漬	アメリカ チリ トルコ	250 g ~ 500g	魚卵 櫻 谷	イベントやお祝い事にも
07	明太子	ロシア アメリカ	一本物 ~ 切子	魚卵 櫻 谷	明太子の日に明太子を！
07	シラス干し	国 産	1 Kg	魚卵 櫻 谷	ごはんのお供、 おつまみにアレンジ

加工課

令和8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	ガブリッチ 魅力のカニカマ		6本	加工課 中 村	ごちそうにピッタリな 大ぶりのカニカマ
09	焼えび風味の ステイック		10本	加工課 中 村	焼えび風味の ステイックかまぼこ

冷凍課

令和8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	メロカマ	イギリス	0.5 ~ 1.0 Kg 1.0 ~ 2.0 Kg	冷凍課 菅野	脂のり抜群 煮付、焼きなど おすすめ。
10	メロロモ肉	イギリス	80 ~ 100 g	冷凍課 菅野	脂のり抜群 煮付、焼きなど おすすめ。
10	塩サバF	ノルウェー	26 ~ 40 枚	冷凍課 菅野	原料価格高騰により 非常に高値。

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
	松渕 正平	2	7519	
	船木 渉	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、蜆貝、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

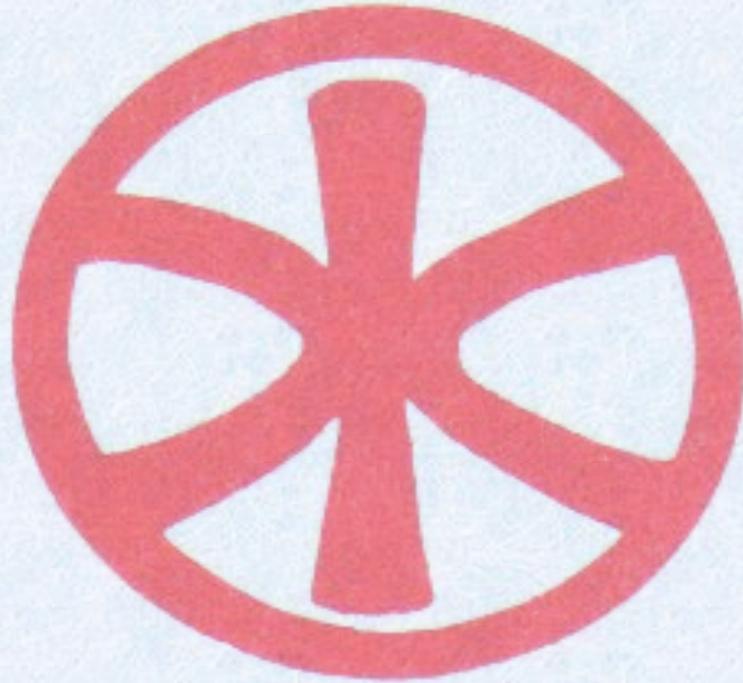
塩冷部 担当者名

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、麵類、餃子、パン・菓子類、納豆、納豆食品
	河辺 健太郎	2	7538	練製品、焼壳、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、麵類、惣菜類、冷食類
10 冷凍課	加藤 親志	1	7543	エビ類、ウナギ、銀タラ、帆立、カニ類
	菅野 一矢	2	7542	赤魚、カラスカレイ、凍魚全般、イカ類
	上杉 拓実	4	7540	サーモン、貝類、冷食品
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