

令和8年2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8年2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	石 川	5 Kg 3 Kg	大口 鈴 木	お吸い物にどうぞ
01	メカブ	宮 城	4 Kg 500 g	大口 松 淵	美容と健康によい 酢の物、お吸い物としてどうぞ
01	ニシン	北海道	メス 5 Kg 10/15入	大口 松 淵	焼物にオススメ！
01	ヤリイカ	青 森 秋 田	3.3Kg 大 11～15尾 中 20～25尾 小 27～30尾	近海 船 木	水揚げが少なく 高値が予想される。
01	平 目	青 森 秋 田	1入 1.5 ～ 2.5Kg 1入 3.5 Kg	近海 船 木	水揚げが少なく 高値が予想される。



# 特種

令和8年2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	ボイルホタルイカ	兵 庫	500 × 2p	特種 佐々木	解凍ですが、ボイルホタルイカの入荷 が始まりました。ホタルイカといえば富 山県が有名ですが、兵庫県も負けてま せん！すでにボイルされているので、 そのままでも美味しいですし、ガーリック バターで炒めても美味しく仕上がります！
03	ウニパック	カナダ	100 g	特種 佐々木	年末から大きく値下がり、現在は2000 円前半に落ち着きました。リーズナブル な価格で再びお買い求めやすくなっ ています。ちょっとした付け合わせや寿司 ネタにどうぞ。
03	フグ皮湯引きパッ ク	国 産	60 g 12入	特種 佐々木	2月9日はフグの日！ということで、フグ 皮を湯引きしてパックした商品を提案し ます。冷凍180日、解凍後はD+6。専 用の醤油ともみじおろし、薬味のネギま でついております。是非ご賞味ください。

太物

令和8年2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ずし等の外食 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	手巻き鮓・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2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	たらこ	ロシア アメリカ	一本物 ～ 切子	魚卵  櫻 谷	おにぎりの具材、和え物等にも。 価格が安定しています。
07	明太子	ロシア アメリカ	一本物 ～ 切子	魚卵  櫻 谷	お鍋の具材で韓国風に。 おにぎりの具材、和え物等にも。 価格が安定しています。
07	紅筋子	アメリカ	一本物 ～ 切子	魚卵  櫻 谷	味付筋子と塩筋子の2種類あり。 自分の好みを見つけてみては！

令和8年2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	北海道産昆布仕立 玉子焼		200 g	加工課  中 村	北海道産の昆布で 味付けした玉子焼 恵方巻等にどうぞ
09	しなやかにサラダ		1 Kg	加工課  中 村	適度な繊維感とほぐれ感になるよう 調整し、パプリカとトマト色素で自然な 色合いに仕上げたカニ風味蒲鉾

## 冷凍課

	令和8年2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	ギンサケ 無塩カマ	宮 城 チ リ		冷凍課  上 杉	常時在庫品ではありませんが、 脂乗り良く、すぐに売り切れる 商材です。 塩焼き、鍋にオススメです。
10	ボイル あんこう肝 レトルトパック	中 国	200 g／本	冷凍課  上 杉	濃厚な旨みで根強いファンが ついている商材です。 生食のほか、鍋やパスタソースに 足してみるのもオススメです。
10	ボイル アサリむき身	中 国	L(300－500粒／Kg) L(500－700粒／Kg)	冷凍課  上 杉	すぐに料理にお使いいただける ムキアサリです。価格も安定していて 試しやすいと思います。寒い時期の クラムチャウダーや汁物にぜひお使い いただきたい商材です。



# 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 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、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、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