

営業部組織表

(取扱担当者)

平成29年4月1日現在

部(責任者)	課(責任者)	担当者	主たる取扱商品	
有馬常務 窪田統括 部長	【営業第一部】 (鮮魚一課) 松熊 課長 ℡(086) 265-3220(代)	井手植本高橋	マナカツオ・マイカ・タチウオ・ママカリ・ハモ・ヒラ・ツノギ・アナゴ・白魚・ペラタ・ガラエビ・ゲタ類・ワタリガニ・レンコ・アマダイ・アカムツ・赤カレイ・その他近海物全般	
		松熊岡本	メバル・カレイ類・ゲタ・マナカツオ・アナゴ(国産・韓国産)・タコ・スズキ・イカナゴ・イカナゴ釜揚げ・カキ・ハモ・ワタリガニ・養クロメバル・ワカメ・ナマコ・ヒジキ・コンブ・アミエビ・その他近海イロ物全般	
	久本部長	(鮮魚二課) 川本 課長 西川 課長(代) 同前(貴)課長(代) ℡(086) 265-3220(代)	高岡森下宮内藤原	サワラ全般・サゴシ・養プリ・養プリフィレ・ハガツオ・ヨコワ・メカンパチ・キンメダイ・カツオ・ビンヨコ・シイラ・貝柱・沢ガニ・他
			川本	タコ・ヤリイカ・活魚・プリフィレ・ホタテ・養殖カンパチ・養殖ハマチ・その他イロ物全般
	井手次長	久本	久本	車エビ・アワビ・伊勢海老・ナマコ
			西川同前(貴)栗正國末三吉	養真鯛・養ヒラメ・養ハマチ・天然ハマチ・養カンパチ・養シマアジ・養スズキ・養フグ・サーモン・養殖マアジ・養殖アブラメ・養殖ツノギ・ホタルイカ 他
	高岡次長	(鮮魚三課) 川端 統括課長 笠井 課長 浜田 課長 嘉数 課長 吉本 課長(代) ℡(086) 265-3222(代)	同前(登)嘉数中山(大)	サバ類・アジ類・イワシ類・スルメ・サンマ・養プリ・プリフィレ・カンパチフィレ 他
			浜田井上	湯タコ・アユ・アマゴ・ニジマス・アサリ・ハマグリ・蛸・ムキシヤコ・フィレ類(プリ・サーモン・タラ・赤魚・他)・その他加工品
			川端吉本	生太物全般・生本マグロ・パチ・キワダ・インドマグロ・カジキ・冷凍太物全般 手繰物全般・ハモ・マナカツオ・サワラ・赤イカ・ヤリイカ・サワラ・レンコダイ・アマダイ・中国物全般・貝柱・ホタテ・甘エビ・ウニ・北海物全般
			笠井上田坪田新谷	輸入魚全般(イセエビ・カニ類・サーモン・ハモ・開穴子・アンコウ・アワビ・貝柱他) 北海物全般(タラバガニ・ズワイガニ・毛ガニ・助子・カラ付ホタテ・ホタテ他) ムキツノギ・若サギ・トラウトフィレ・ギンサケフィレ・タラフィレ・ウナギ・天然フグ・赤貝・サザエ・アサリ・モ貝・赤エビ
			桑田福岡服部	韓国物(サワラ・サゴシ・マナガツオ)・山陰イロ物・カツオ類・プリ類・イカ類全般・レンコダイ・カレイ類
			同前(登)次長	
【営業第二部】	(冷塩一課) 若松 課長 土屋 課長(代) ℡(086) 265-3224(代)	若松入江	鮭鱒全般(生冷・塩)・サバ類(生冷・塩・フィレ)・サンマ(生冷・塩)・カレイ類 タラ・赤魚・イイタコ・タイ・アユ・サワラ・スルメイカ・ワタリガニ・貝類全般・その他北洋・南方凍魚全般・珍味類(中外フーズ・ヤマカ食品他)	
		佐藤土屋山内	紋甲(ラウンド・スキンレス)・ロールイカ・ウナギ加工品・カツオ製品 フィレ類(カラスカレイ・シルバー・ナイルパーチ・アジ他)・切身類・カニ加工品 その他加工品	
	佐藤次長	(冷塩二課課) 竹内 課長 人見 課長(代) 杉岡 課長(代) ℡(086) 265-3226(代) ℡(086) 265-3228(代)	竹内角田杉岡定廣	エビ全般・甘エビ(原料・製品)・尾付ムキエビ・ロブスター・ムキエビ(原料・IQF) カニ類全般(タラバガニ・ズワイガニ)・チリメン全般・入干・カマアゲ類全般・辛子明太子・助子・イクラ・筋子・干ムキエビ・桜エビ・塩辛・塩数の子・塩アミ・佃煮・一夜干イカ・イカ加工品・シシヤモ・開き干類・丸干類・味醂干類・シメサワラ・穴子類(焼穴子・煮穴子・穴子パック等)・シメサバ・ままかり酢漬・その他加工品
			人見間田	練製品全般・冷凍及び業務用加工食品・惣菜及び珍味類・水物・その他日配物全般(カネテツデリカフーズ・紀文食品・東洋水産・一正蒲鉾・ヤマサ蒲鉾・スギヨ・ヤマサ蒲鉾・平八・福弥蒲鉾・ミツカン・堀川・三幸・ミツカン・マルシンフーズ・大丸松下・伏見蒲鉾・寿隆・マルハニチロ・竹屋・備後漬物・マルキン他)

岡山中央魚市株式会社

担当者にご連絡の場合はその部の代表番号におかけ願います。