

● 今週のカレンダー

※気象データは2016年分

6月1日は「氷の日」。旧暦の6月1日に加賀藩が徳川家に氷を献上して氷室の日として祝う習わしがありました。庶民の間でもこの日を「氷の朔日」と言い、お正月のお餅を氷餅にして保存しておいて6月1日に食べる習慣があったそうです。

ところで「氷餅」はご存知ですか? “凍り餅”と書くと、何となく想像がつかないではないでしょうか。お餅を水に浸して凍らせ、更に寒風に晒して乾燥させた保存食です。地域によって食べ方も変わるようですが、そのまま食べたり、お湯で戻して砂糖などで味付けをして食べたりするようです。

氷の日など、そろそろ夏を感じる頃になってきました。体調に気を付けて過ごしましょう!

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
5/29	月	友引	こんにやくの日 呉服の日	24.1	14.4	☀
5/30	火	先負	ゴミゼロの日 掃除機の日	24.9	17.1	☀
5/31	水	仏滅	世界禁煙デー	23.2	17.9	☁
6/1	木	大安	衣更え 氷の日 梅の日 麦茶の日	21.1	14.2	☀
6/2	金	赤口	横浜港・長崎港開港記念日	19.7	14.3	☀
6/3	土	先勝	測量の日	23.0	10.9	☀
6/4	日	友引	虫歯予防デー	27.3	12.9	☀



仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

● 今週のおすすめ情報

カレンダーは6月になります…!!

6月になると、初夏のイメージが強くなってきます。市場への入荷も、夏の魚が増えてきました。

かつお・いわし・うに・ほや・いさき・ひらまさ…、夏の旬魚が順調に入荷中! 刺身はもちろん、焼き物などで召し上がっても美味しい魚介類です。旬の魚は美味しく、価格も扱いやすくなるので食べないのは勿体ない! 岩がきなどは、これからの季節のバーベキュー向けにもオススメです。



今年は新物紅子の入荷が5月31日から始まります。価格は平年並みからやや高めですが、ノンフローズンの風味豊かな味わいは新物ならではの! ぜひお召し上がり下さい。

オススメ! 炊き立てご飯に!
新物 塩紅子!

初夏の雰囲気…!

6月の食卓にはコレッ♪

- **新物 塩紅子** <アメリカ産 1等>
炊き立ての白いご飯に! おにぎりの具に! まずはご飯と一緒に食べて下さい!
- **助子** ● **明太子** <ロシア・アメリカ産 各Mサイズ>
…各k2,000円〜 しっかりとした一本物です。
- **とろ煮まぐろ** <MIC 220g>
- **かんぱちのうま煮** <MIC 220g>
- **子持ち昆布ほたて** <MIC 170g>
賞味期限も長く、保存食などにもピッタリです。酒の肴にもオススメの加工品3種です。
- **新物 汐ます** <北海道産> (3特)…k5,500円〜 (2特)k4,500円〜 (特)k3,500円〜
脂もあって美味しい! 旬の新物ならではの風味が味わえます。ぜひ焼き立てでお召し上がり下さい。

● 今週の見通し (5月29日~6月4日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
生かつお	千葉県沖他	3k/1尾	k1,000~700円	➡
養殖 銀さけフィーレ	宮城県	5k/約7枚	k1,200~1,100円	➡
するめいか	石川県沖他	約5k/バラ	箱3,300~2,800円	➡
真あじ	長崎県沖他	5k/約25尾	k600~400円	➡
いわし	千葉県沖他	4k/約35尾	箱1,500~1,000円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
生うに	宮城県	150g	枚2,000円〜	➡
殻付うに	宮城県沖	18入	個300円〜	➡
むきほや	宮城県	100g	個100円〜	➡
あわび	宮城県沖	150g/個	k10,000円〜	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
ひらまさ	宮城県沖	約3k/1尾	k1,000~800円	➡
岩がき	秋田県沖	20入	個350円〜	➡
皮はぎ	宮城県沖	3k/10~15尾	k700円〜	➡
しまえび	北海道沖	3.3k/小サイズ	k1,200円〜	➡
いさき	長崎県沖他	3k/8~10尾	k1,000円〜	➡
■ 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	三陸沖産他	—	お問い合わせ下さい	➡
天然 インドまぐろ	ニュージーランド他	—	お問い合わせ下さい	➡

● お買得情報

※天候・時化等により、入荷・規格が変更になる場合があります。

● **遠海**
生かつお <千葉県沖産 6~7k/3尾>
…k600~400円 刺身やたたきを食べる時のタレをアレンジ! ポン酢+刻みたまねぎ、ポン酢+めんつゆ、ごま油+塩、タレを変えるだけで美味しさもアップ!

● **特種**
天然 ほや <宮城県沖産 18入>
…個100円〜
養殖 ほや <宮城県産 15入>
…個80円〜
これからの季節にオススメなのが、冷やし中華の具材にほや! 期間限定での食べ方はいかがですか?

● **近海**
殻付うに(ワタ取り)
<岩手県産 18~21個>…個400円〜
うにだけを海苔で巻いて食べる、シンプルな食べ方が一番! 醤油ではなく、ほんの少し塩を振って食べてみて下さい。うにの甘みと旨味が引き立ちます。

● **まぐろ**
めばちまぐろ
<ニュージーランド・オーストラリア産>
品質も向上し、赤身・トロ商材ともにオススメのまぐろです! また、三陸定置網の本まぐろも入荷中!