



● **今週のカレンダー**

※気象データは2017年分

3月13日は「青函トンネル開業記念日」です。昭和63年に開業しましたが、最初の地質調査が始まったのは昭和21年。実際の工事期間は約24年間ですが、青函トンネルが完成するまでは実に40年以上が費やされました。

青森と北海道を繋ぐトンネルの総延長は約54キロメートル、最深部は津軽海峡の海面下240メートルを通っています。地上とトンネルは階段でも繋がっていますが、階段の段数は最高で2,247段！因みに、山形の山寺の石段は1,000段以上、スカイツリーの非常階段は2,500段です。

今年は、青函トンネル開業30周年になります。この機会に、青函トンネルを通して北海道と東北を行き来してみるのはいかがでしょうか？

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
3/12	月	先勝	サイフの日 半ドンの日	9.5	2.6	☀️
3/13	火	友引	漁業法記念日 青函トンネル開業記念日	7.8	2.0	☀️
3/14	水	先負	休市 ホワイトデー	7.0	4.5	☁️
3/15	木	仏滅	オリーブの日 靴の日	5.3	0.8	☁️
3/16	金	大安	国立公園指定記念日	9.5	-0.2	☀️
3/17	土	友引	漫画週刊誌の日	10.8	0.4	☀️
3/18	日	先負	春の彼岸入り	12.4	2.5	☀️



仙都魚類は、「食料王国みやぎ」を応援しています。

● **今週のおすすめ情報**

暑さ寒さも彼岸まで…!

春分の日を中心とした1週間が、春彼岸になります。雪ではなく雨が降るようになったり、暖かい日と寒い日が入れ替わり立ち替わりやってくるようになりました。

ほたるいかや、ますといった春の魚はまだ入荷が少ない目で、冬の魚もまだ入荷してきています。尾長まぐろは良品が入荷していますので、刺身商材としてオススメです。ほたてやはまぐりなど春を感じさせてくれる貝類は、安定して入荷中!



また、お彼岸中はかき揚げなどの天ぷらはいかがでしょうか?その他にも和食の煮魚や焼き魚をオススメです!

オススメ! 春の味!
ほたるいかの天ぷら!

3月18日~24日は春彼岸!
お彼岸の食卓にはコレッ♪

- **助子** ● **明太子** <アメリカ・ロシア産 並切>
…各k1,200円~ 炊き立てご飯にぴったり!
- **ほっき貝サラダ** <三幸 90g>…@180円~
春らしいサラダはおつまみとしてもオススメです。
- **いか明太** ● **たこわさび** <三幸 各75g>
…各@180円~ 爽やかなを味わって下さい。
- **ピリ辛さんま** <北海道産 3尾パック>
…p300円~ 酒の肴にもご飯のおかずにも良く合う一品です!
- **定塩秋鮭** <北海道産 9枚>…k1,000円~
- **定塩ます** <北海道産 10枚>…k750円~

● **今週の見通し (3月5日~3月11日)**

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■遠海課 ☎022-237-8320				
ボイルほたるいか	兵庫県他	5合	枚600~500円	➡
いわし	石川県沖他	4k/約36尾	箱1,800~1,400円	➡
生かつお	千葉県沖他	5~9k/1尾	k1,200~600円	➡
尾長まぐろフィーレ	和歌山県他	7~9k	k1,300~1,100円	➡
にしん	北海道沖	5k/約16尾	k600~500円	➡
■特種課 ☎022-237-8325				
生うに	ロシア	100g	枚2,000円~	➡
ほたて貝柱	北海道	500g	p2,300円~	➡
赤貝	宮城県沖	80~100g/個	k3,000円~	➡
養殖ほや	宮城県	12入	個80円~	➡
■鮮魚課 ☎022-237-8323				
わかさぎ	北海道	3k	k1,000円~	➡
めひかり	茨城県沖	4k	k750円~	➡
ほっき貝	青森県沖	6k/約20入	k400円~	➡
なめたがれい	福島・宮城・岩手県沖	4k/4~6入	k850円~	➡
むきたこ	北海道	1k/2本	k2,000円~	➡
■鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	塩竈・千葉県沖他	—	お問い合わせ下さい	➡
インドまぐろ	インドネシア	—	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**
貝ほっき
<青森県沖産 11k/約45入>
…k400~350円 ほっき飯やバター醤油炒めなど、刺身以外にも美味しい食べ方があります!特にほっき飯はイチオシの春メニューです!
- **特種**
はまぐり
<千葉県沖産 100g/個>…k1,800円~
貝ほたて
<北海道沖産 4k/14入>…枚200円~
貝の旨味をしっかりと味わえる、春の Pasta はいかがですか?はまぐりやほたての濃厚な味わいは、スープ Pasta やクリーム Pasta などと相性抜群!
- **近海**
白魚
<福島県沖産他 200gパック>
…k2,700円~ かき揚げ・卵とじ・唐揚げといった食べ方が多いのですが、茶碗蒸しもオススメの食べ方!手軽なポン酢和えもお試し下さい!
- **まぐろ**
めばちまぐろ
<和歌山・沖縄県沖他>
赤身がきれいなオススメのまぐろです!