



● **今週のカレンダー**

※気象データは2017年分

7月10日は「納豆の日」。最近では発酵食品の1つとして注目される納豆! 「な(7)っとう(10)」の語呂合わせから制定された分かりやすい記念日です

水産品とは縁が薄そうな発酵食品ですが、鯉節・魚醤・塩辛・くさや・なれずしなども発酵食品です。水産発酵食品の場合、長期間保存するため、生の魚介類に大量の塩をくわえて腐敗を防止している内に発酵が進み、旨味をもつ保存食品になったものが多いようです。乳酸菌発酵をするなれずしは、ご飯を漬け床にした魚の漬物のような食べ物とも言えます。

「納豆の日」には、水産発酵食品も一緒にいかがですか?

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(図)
7/9	月	赤口	ジェットコースター記念日	33.0	22.2	
7/10	火	先勝	納豆の日	30.9	22.8	
7/11	水	友引	真珠記念日 世界人口デー	30.3	22.5	
7/12	木	先負	日本標準時制定記念日	33.0	25.2	
7/13	金	赤口	オカルト記念日 ナイスの日	29.7	23.2	
7/14	土	先勝	検疫記念日 求人広告の日	31.5	24.2	
7/15	日	友引	ファミコンの日 大阪港開港記念日	32.7	23.5	



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**

本格的な夏...!?

まだ梅雨明け宣言はされていませんが、東北も暑い日が続いています。ひんやりとした涼味を求めて、刺身商材の人気が出ています。ほや・かつお・サーモン・するめいかなどの旬の魚をオスメします。その他の涼味メニューとして、塩鮭やしめさばを使った冷やし茶漬けや、いわしなどの青魚を使った冷やして美味しい南蛮漬けなども、ぜひお召し上がり下さい。その他にも、ビールのおつまみに合う珍味や漬け魚なども、売れ筋の商材と

なっています。空輸便で入荷中の新物塩紅子も、価格が落ち着いてきましたので、まだ今年の新物をお召し上がりでない方は、こちらもぜひお召し上がり下さい。



オススメ! 暑い日の晩酌に!
ほやの刺身!

熱中症に注意!

ジメジメした暑い日の食卓にはコレッ

- **炙り焼いか** <道南冷蔵 1k>...k2,000円~
- **中華くらげ** <大栄フーズ 1k>...k750円~
- **中華いか** <三波食品 1k>...k1,050円~
暑い時期に人気の出る珍味3種です。ビールのおつまみに最適!
- **新物 塩紅子** <アメリカ産 1等~3等>
...k4,800~4,000円~ 新物空輸便です。相場も少しずつ落ち着いてきました!
- **銀たら味醂漬** <アメリカ産 80g/切>...@250円~
扱いやすい価格になりました。晩ご飯のおかずにもオススメです。
- **定塩紅鮭** <ロシア産 激辛>...k1,750円~
- **定塩紅鮭** <ロシア産 中辛>...k1,400円~
暑い日には、冷やし茶漬けがオススメ!

● **今週の見通し (7月9日~7月15日)**

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
生かつお	宮城県沖他	2~3k/1尾	k1,000~600円	➡
いわし	北海道沖他	4k/約36尾	箱1,600~1,200円	➡
ごまさば	宮城県沖他	6~10尾	箱1,800~1,200円	➡
するめいか	青森県沖他	25入	箱3,500~3,000円	➡
するめいか	青森県沖他	バラ	箱3,000~2,500円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
平目パック	宮城県	10入	p700円~	➡
ホンビノス貝	千葉県沖	5k	k450円~	➡
さざえ	千葉県沖	5k	k1,300円~	➡
つぶ貝	北海道沖	5k	k800円~	➡
近海はまぐり	千葉県沖	5k	k2,000円~	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
殻付うに(ワタ取り)	岩手県	18入	個400円~	➡
むきたこ	北海道	1k	k2,200円~	➡
真だい	各地	1尾	k1,500円~	➡
養殖 あゆ	静岡県他	1k/9~12尾	k1,500円~	➡
■ 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 インドまぐろ	ニューゼaland・オーストラリア	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	オーストラリア他	—	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**

みやぎサーモン

<宮城県産 約5k/2尾>

...k1,000~900円 生臭さがなく、どんなメニューにもぴったり! 生鮮のまま刺身でも食べられます!

● **特種**

養殖 ほや

<宮城県産 3k>...個100円~

日本酒をまぶしてレンジでチン! 味噌を混ぜた味噌に一晩漬けて食すると、絶品のおつまみになります!

● **近海**

すずき

<千葉県沖産 5k/2~3尾>

...k2,500円~ 刺身・昆布締め・洗い・カルパッチョなど、色々な味わい方をお試し下さい。

あまだい

<秋田県沖産他 3.3k/6~8尾>

...k2,500円~ こちらも刺身にすると昆布締めがオススメ! 西京焼は定番の美味しさです!

● **まぐろ**

本まぐろ

<三陸・境産> 気温が上がってくると刺身の出番! 刺身商材の目玉としてオスメします!