



● **今週のカレンダー**

※気象データは2017年分

“刺身”という言葉が確認できる最古の記録は、室町時代の日記です。1448年(文安5年)8月15日の日記に「鯛なら鯛とわかるやうにその魚のひれを刺しておくので刺し身、つまりさしみなますの名の起り」と書いてあるため、8月15日は「刺身の日」になりました。

現在では、刺身は醤油で食べる事が多いのですが、醤油が登場していない鎌倉時代などには、刺身はなますにしたり酢で食べていました。庶民にまで醤油が広まるのは、江戸時代になってから。それから、日本人のお刺身文化が一気に花開いたようです。

暑い夏は、冷たいお刺身が美味しい時期！旬の魚を刺身にして、ぜひお召上がり下さい！

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
8/13	月	先負	函館夜景の日	26.4	20.9	
8/14	火	仏滅	休市 特許の日	22.8	20.5	
8/15	水	大安	休市 終戦記念日 刺身の日	21.6	20.7	
8/16	木	赤口	休市 女子大生誕生の日	21.8	19.2	
8/17	金	先勝	パイナップルの日	26.1	20.7	
8/18	土	友引	米の日 高校野球記念日	23.8	21.6	
8/19	日	先負	俳句の日 バイクの日	22.1	20.1	



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**

● **お盆休み真っ最中…！！**

8月11日の山の日からお盆休みに入る会社も多く、夏の帰省シーズンのスタートです。

8月初めから棒受漁が始まり、生さんまの入荷が始まりました。本格的な入荷はお盆明けになりますが、今年の新物生さんまです。刺身や塩焼きで味わって下さい。

台風の影響で、入荷は不安定気味ですが、かつお・真だい・するめいか・岩がきなど、旬の刺身商材は欠かせません。×さばも、この時期には人気の商材となっています。美味しい旬の魚で、お盆のおもてなしをしましょう！



オススメ! さっぱり美味しい! ×サバ!

帰省シーズン!
お盆の食卓にはコレッ!

- **塩紅子** <アメリカ産 1等>…k4,300円〜
船便が入荷中!良品です!
- **味付イクラ** <北海道産 500g>…k10,000円〜
- **助子ギフト** ● **明太子ギフト**
<ロシア・アメリカ産 各1k>…各k3,600円〜
- **トラウトトリム-C** <チリ産 8k/10~12枚>
…k1,450円〜 刺身用。人気商材です。
- **紅鮭ハラス** <アメリカ産 500g>…@650円〜
- **トラウトハラミ** <チリ産>…k1,400円〜
パーベキューにもオススメです!
- **いかそうめん** <飛鳥フーズ 400g>…@1,700円〜
- **たこスライス** <道南冷蔵 250g>…@800円〜
- **×さば** <ヤマヨ 約110g>…@210円〜
さっぱりした味わいが、暑い夏にぴったり!

● **今週の見通し**

(8月13日~8月19日)

● **お買得情報**

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	k800~500円	➡
尾長まぐろフィーレ	和歌山県	7~8k	k1,500~1,300円	➡
養殖 銀さけフィーレ	宮城県	5k/約6枚	k1,300~1,200円	➡
生さんま	北海道沖	2k/13~17尾	k3,500~2,000円	➡
いわし	千葉県沖	4k/約45尾	箱1,600~1,400円	➡
● 特種課 ☎022-237-8325				
さざえ	静岡県沖	5k	k1,500円~	➡
ホンピノス	千葉県沖	5k	k400円~	➡
つぶ貝	北海道沖	5k	k1,500円~	➡
はまぐり	千葉県沖	5k	k2,500円~	➡
ほっき貝	北海道沖	5k	k850円~	➡
● 鮮魚課 ☎022-237-8323				
ひらめ	青森県沖他	1~2入	k3,800円~	⬆
さわら	秋田県沖他	3尾	k1,300円~	⬆
岩がき	各地	30入	個350円~	⬆
養殖 あゆ	各地	1k/10~12尾	k1,500円~	⬆
● 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	三陸沖	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	ニュージーランド・オーストラリア	—	お問い合わせ下さい	➡

※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。

● **遠海課**
するめいか
<青森県沖産他 25尾>
…箱3,500~3,000円 いかそうめんを酢醤油で!薬味には和辛子を!夏にオススメの食べ方です。

● **特種課**
串ほたて
<青森県産 3玉>…本105円〜
照り焼き!カレー風味!バター醤油焼!色々な味付けが楽しめます!

● **鮮魚課**
天然 真だい
<各地 1~2尾>…k2,200円〜
刺身はもちろん、ドレッシングで簡単カルパッチョもオススメ!

かます
<鹿児島県沖産 3k/11~15尾>
…k1,500円〜 塩焼きが一般的ですが、ソテーやフライにしても美味しい!ボリュームも充分にあります!

● **鮮まぐろ課**
天然 インドまぐろ
<ニュージーランド・オーストラリア産>
順調な入荷が続いています。刺身の盛り合わせなどにご利用下さい!