



● **今週のカレンダー**

※気象データは2017年分

5月25日は「食堂車の日」。1899年(明治32年)のこの日、山陽鉄道に食堂付一等車が登場したのを記念したのですが、現在の日本の食堂車は風前の灯。観光列車についている程度で、列車移動の際に別車両で食事を楽しむほど時間がかからなくなったのも、食堂車が廃止された理由の1つようです。

広い地域を走る海外の列車では、長距離列車には必ずと言えるほど食堂車が連結されています。車窓からの風景を楽しみつつ温かい食事が出来るのは、食堂車の醍醐味でしょう。今もなお、食堂車は列車旅の楽しみの1つとして人々に楽しまれています。

日本国内では気軽に食堂車は利用出来ませんが、代わりに地方の特色あるメニューを選べる駅弁を食べるのも良いかもしれませんね。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
5/21	月	仏滅	小学校開校の日 リンドバーグ翼の日	27.5	17.0	☀️
5/22	火	大安	国際生物多様性の日 サイクリングの日	29.6	18.0	☀️
5/23	水	赤口	休市 ラブレターの日	21.8	16.4	☀️
5/24	木	先勝	ゴルフ場記念日	23.1	17.3	☁️
5/25	金	友引	食堂車の日 広辞苑記念日	18.2	16.5	☁️
5/26	土	先負	東名高速道路全通記念日	18.6	15.8	☁️
5/27	日	仏滅	小松菜の日 百人一首の日	19.9	14.2	☁️



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**

5月もそろそろ終了!夏の準備は…?

気温が20℃を超える日も増えてきて、半袖などの夏物衣料を準備するようになると、気持ちは一気に夏に傾いてきます。食卓でも初夏から夏にかけて、涼味の本格化が始まります。刺身食材はもちろん、もずくなどの海藻類、シーフードサラダなども意識してみましょう。刺身食材としては、これから旬を迎えるすずきも安定入荷中!その他、真だいても白身の刺身としてオススメします。かつおも、のっけ盛りなどのメニューをオススメします。



また、新物の汐ますが続々と入荷中です!新物ならではの風味が味わえるのは今だけ!旬の美味しさを逃さず楽しみましょう!

オススメ! 休日メニューにも!
するめいかのいか飯!

お手軽簡単メニュー!

5月後半の食卓にはコレ♪

- **助子** ● **明太子** <ロシア・アメリカ産 並切>
…各k1,300円~ 買いやすい食材です。ホカホカのご飯にのせて食べるのも良し!
- **鮭フレーク** <道南冷蔵 100g>…@240円~
おにぎりなど、お弁当にも大活躍!
- **えびフライ** <エビコー 10尾>…@240円~
- **かにクリーミーコロック** <極洋 30g>…@10円~
こちらもお弁当にオススメのお手軽フライ食材!
子どもにも人気のある商品です。
- **新物 汐ます**
<北海道産 7.5k/3特>…箱5,000円~
<北海道産 7.5k/2特>…箱4,000円~
<北海道産 7.5k/特>…箱3,500円~
以西近海の新物が入荷中です!

● **今週の見通し**

(5月21日~5月27日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
ごまさば	宮城県沖他	5~10尾	箱2,000~1,200円	➡
養殖 銀さけフィーレ	宮城県他	5k/約9枚	k1,100~1,000円	➡
たらスキンレス	宮城県他	3k/約10枚	k1,000~800円	➡
生かつお	千葉県沖他	約3k/1尾	k1,000~800円	➡
生かつお	千葉県沖他	約6k/3尾	k800~600円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
さざえ	千葉県沖	5k	k1,300円~	➡
ほっき貝	北海道沖	5k	k750円~	➡
はまぐり	千葉県沖	5k	k2,000円~	➡
たこつ貝	北海道沖	5k	k700円~	➡
沖つ貝	北海道沖	5k	k800円~	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
赤めばる	青森県沖	3.3k	k1,500円~	➡
真がれい	宮城県沖	3k	k650円~	➡
真だい	宮城県沖	1~2尾	k1,300円~	➡
松川かれい	北海道沖	1~2入	k1,800円~	➡
■ 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	三陸沖他	—	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	—	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**

するめいか

<福井県沖産他 バラ>

…箱4,000~3,500円 入荷スタートしました。刺身の他、サラダやパスタ、また豆板醤と一緒にスタミナ炒めなども、これからの季節にぴったりです!

● **特種**

本びのす貝

<千葉県沖産 5k>…k400円~
入荷は安定中です。酒蒸した身を、青菜・油揚げと一緒に浸しに!旨味の凝縮された小鉢の完成です!

● **近海**

真ふく白子

<青森県産 3k>…k2,500円~
茹でたあとにポン酢やもみじおろしでサッパリと食べるのがオススメ!

すずき

<千葉県沖産 5k/4尾>…k800円~
これからの旬の魚!まずは基本の塩焼きで召し上がってみませんか?

● **まぐろ**

めばちまぐろ

<オーストラリア・ニュージーランド産>
良品が安定して入荷中!