



● **今週のカレンダー**

※気象データは2017年分

今年7月20日～8月6日までが、夏の土用。夏の土用は立秋前の18日間であり、この期間は暑中とも呼ばれて暑中見舞いを出す時期でもあります。

土用の丑の日のうなぎは有名ですが、昔からこの日に“う”のつく物を食べると病気になると言われてきました。梅干し・うどん・瓜、どれも食が細くなる夏に食べやすい物とも言えます。

夏土用の過ごし方としては、暑中見舞いを出す・本や服の虫干しをする・薬草などを入れたお風呂に入る・うなぎを食べる…でしょうか。夏の土用は、1年の中で最も暑さが厳しいと言われる頃ですので、夏バテ防止に食生活も整えて過ごしましょう！

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(圖)
7/16	月	先負	海の日 駅弁記念日	31.2	24.8	
7/17	火	仏滅	東京の日	32.3	23.1	
7/18	水	大安	光化学スモッグの日	25.9	22.0	
7/19	木	赤口	サイボーグ009の日	26.9	20.3	
7/20	金	先勝	夏土用入 土用の丑の日	29.3	22.0	
7/21	土	友引	勤労青少年の日	31.8	22.8	
7/22	日	先負	ナツの日	31.3	24.2	



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**

今年の丑の日は、7月20日と8月1日です…！

夏の食べ物と言えば、丑の日のうなぎもその1つ！今年はこの丑もあります、やはり一の丑にうなぎを食べる人がほとんど！長蒲焼きと串蒲焼きがありますので、食べ方や調理法によってお選び下さい。白焼きやタレなどの関連品も様々に取り揃えています、お早めにお問い合わせ下さい。

また、土用しじみとも言われるように、この時期はしじみが美味しい時期でもあります。うなぎと一緒に、こちらもぜひお召し上がり下さい。



その他、サーモン・生かつお・すすき・するめいかといった刺身食材もオススメです！暑い夏は、美味しい魚を食べる乗り切りましょう！

オススメ！ 丑の日に食べたい！
うなぎ！

7月20日は「丑の日」！

土用の丑の日の食卓にはコレッ♪

- **新物 塩紅筋子** <アメリカ産 1等～3等> …k4,800～4,000円 空輸便で、産地直送！鮮度抜群！
- **銀たら味醂漬** <アメリカ産 80g>…@250円～ 人気商品！酒の肴やごはんのおかずにおススメ！
- **国産 うなぎ長蒲焼** <鹿児島・宮崎県産 5k×2・2k×5/60尾> …k9,800円～ こだわりの国産品！丑の日の目玉！
- **うなぎ長蒲焼** <中国産 10k/30尾>…k2,900円～
- **うなぎ串蒲焼** <中国産 100g/20×5>…k3,300円～ メニューなど、お好みに合わせて長蒲焼と串蒲焼が選べます！
- **紅鮭ハラス** <アメリカ産 500g>…k1,250円～ 脂がたっぷりのって、美味しさもたっぷり！
- **新物 定塩紅鮭** <ロシア産 9～10枚>…k1,500円～

● **今週の見通し**

(7月16日～7月22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	k1,000～500円	➡
生かつお	宮城県沖他	約7k/3尾	k700～400円	➡
ごまさば	宮城県沖他	6～10尾	箱1,800～1,200円	➡
いわし	北海道沖他	4k/約37尾	箱2,000～1,400円	➡
するめいか	青森県沖他	バラ	箱3,800～3,300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～	➡
近海はまぐり	茨城県沖	5k	k2,000円～	➡
つぶ貝	北海道沖	5k	k700円～	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
すすき	千葉県沖	4k/2尾	k2,000円～	➡
殻付うに(ワタ取り)	岩手県	21入	個330円～	➡
養殖 銀ざけ	宮城県	約2.8k/1尾	k900円～	➡
真だい	宮城県沖	約2k/1尾	k1,800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	➡

● **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 4～5k/2尾> …k900～800円 刺身の他、寿司もオススメ！みやぎサーモンの脂と酢飯が相性抜群！

● **特種**

しじみ

<宮城県産 特大～>…k1,600円～ 丑の日には、土用しじみとしてうなぎと一緒に売り込みましょう！味噌汁の他、潮汁もしじみの旨味が味わえます。

● **近海**

あなご

<各地 5k/15～20尾>…k2,000円～
開あなご
<宮城県産他 2k>…k3,000円～ うなぎに比べて低カロリー高たんぱく！うなぎがこってり過ぎると苦手な方にオススメ！煮あなご・焼あなご・天ぷらなどでお召し上がり下さい！

● **まぐろ**

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！