



● **今週のカレンダー**

※気象データは2017年分

10月10日は「まぐろの日」。まぐろと日本人の付き合いは長く、縄文時代から食べていたものの、傷みやすい魚のためにあまり好まれず、歴史の中では長い間、下魚とされていました。そのまぐろが表舞台に出てくるのは、江戸時代になってから日持ちのする赤身はお殿様が、傷みやすいトロはねぎま鍋などにして火を通してから庶民が食べていました。

トロが生で食べられるようになったのは、氷冷蔵庫が出来た明治時代からです。そして、トロが好まれるようになったのは戦後の高度成長期から。日本人の味の好みも、時代と共に変わってきたようです。

「まぐろの日」には、まぐろの刺身はもちろん、あったかいねぎま鍋もオススメです。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
10/8	月	赤口	体育の日 鯛の日	23.0	14.9	
10/9	火	先負	道具の日 トラックの日	22.6	15.9	
10/10	水	仏滅	まぐろの日 缶詰の日	23.3	16.6	
10/11	木	大安	鉄道安全確認の日	17.5	14.4	
10/12	金	赤口	大陸発見記念日	21.6	15.8	
10/13	土	先勝	さつまいもの日 引っ越しの日	16.2	12.0	
10/14	日	友引	鉄道記念日 世界標準の日	15.9	11.7	



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**

● **秋は美味しい行楽シーズン…!!**

10月になると、気分もすっかり秋に切り替わります。秋さけの入荷は安定していますが、たらフィーレなど冬を感じる商材も少しずつ入荷が本格化してきています。もちろん、鍋料理のシーズンもスタートしています！宮城県産の生かきも入荷が始まっています。鍋具材となる切身魚はもちろん、つみれやおでん種も忘れずに取り揃えましょう！

また、10月は運動会や芋煮会のシーズンにもなります。おにぎり・お弁当のおかず・バーベキュー商材も欠かせなくなります。旬の魚はもちろん、筋子や塩鮭などの塩干品や、使い勝手の良い惣菜品もオススメです！



オススメ!
熱々を召し上げれ!
秋鮭のホイール焼き!

● **秋の行楽シーズン!**

● **食欲の秋の食卓にはコレッ♪**

- **塩紅子** <アメリカ産 1等>…k3,800円～
- **助子** ● **明太子** <アメリカ・ロシア産 切小>…各k1,500円～ パスタやサラダなどにもお手軽に使えます!
- **汐銀鮭 背** <チリ産 8k>…k1,100円～
- **汐紅鮭 背** <アメリカ・ロシア産 5k>…k1,500円～ お弁当に便利! 小切れにしてご活用下さい!
- **トラウトハラミ** <チリ産 5k>…k1,400円～ 晩ご飯のおかずにもオススメ! ご飯のおともにも、酒の肴にもぴったり!
- **かにクリーミーコロッケ** <極洋 30g/個>…@10円～ オードブルやお弁当にも使いやすいサイズと価格!
- **鮭フレーク** <道南冷蔵 145g>…@200円～
- **さばほぐし** <あかふさ食品 80g>…@230円～ 刻んだ大葉と一緒に、混ぜ込みご飯がオススメ!

● **今週の見通し (10月8日～10月14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	➡
尾長まぐろフィーレ	和歌山県	7～8k	k1,600～1,200円	➡
たらフィーレ	北海道他	5k/4～6枚	k1,000～900円	➡
するめいか	青森県沖他	20尾	箱6,000～4,500円	➡
ぶり	北海道沖	約10k/2尾	k500～400円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
ホンピノス	千葉県沖	5k	k400円～	➡
さざえ	千葉県沖	5k	k1,600円～	➡
貝ほたて	岩手県沖	5k	枚300円～	➡
近海はまぐり	千葉県沖	5k	k1,600円～	➡
たこつば貝	北海道沖	5k	k1,200円～	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
秋さけ(オス)	北海道沖他	3k台	k850円～	➡
秋さけ(メス)	北海道沖他	3k台	k1,500円～	➡
さけ白子	北海道他	5k	k350円～	➡
あまだい	秋田県沖他	3k/4～6尾	k2,800円～	➡
■ 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
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。

● **遠海課 生さんま**
<三陸沖産他 4k/27～30尾>…k800～500円 サイズが小さめのものは、生姜煮や竜田揚げなどでまるごと美味しく食べましょう!

● **特種課 ポイルほたて**
<青森県産 500gパック>…p670円～ 青菜と一緒に中華風の炒め物はいかがですか?

● **鮮魚課 はらこ**
<北海道産他 3k>…k6,500円～
秋鮭フィーレ
<北海道産他 5k/6～8枚>…k1,200円～ 今シーズン、はらこ飯はもう食べましたか? 宮城の秋を味わうには欠かせない郷土料理です!

● **鮮まぐろ課 めばちまぐろ**
<塩釜沖産> 「まぐろの日」の主役に! ぜひ塩釜三陸ひがしものをお召し上がり下さい!