



● **今週のカレンダー**

※気象データは2017年分

10月25日は「世界パスタデー」。日本や世界各国でパスタの販売促進キャンペーンが開催されます。

パスタの本場であるイタリアには「乾燥パスタはデュラム小麦のセモリナを100%使わないといけない」という法律があります。デュラムは品質を表し、セモリナとは粗粒粉の事なので、一定品質以上の小麦の粗粒粉を使わなければイタリアではパスタを名乗れません。パスタの本場らしい厳格な法律です。

ボロネーゼ・カルボナーラ・ボンゴレピアンコなど様々な味があるパスタですが、日本人に昔から愛されているナポリタンは、実は日本発祥のパスタです。今年の「世界パスタデー」には、どのパスタを召し上がりますか？

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(圖)
10/22	月	仏滅	平安遷都の日 パラシュートの日	17.8	15.9	
10/23	火	大安	電信電話記念日	15.5	12.5	
10/24	水	赤口	休市 マーガリンの日	17.2	9.2	
10/25	木	先勝	世界パスタデー	14.7	9.0	
10/26	金	友引	サーカスの日	20.4	7.4	
10/27	土	先負	世界新記録の日 文字・活字文化の日	18.5	9.6	
10/28	日	仏滅	速記記念日	16.7	11.5	



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**

● **秋は美味しい行楽シーズン…！！**

10月も中旬を過ぎ、なめたがれい・たら類・ぶり類といった冬の魚の入荷も増えてきました。生かつおや生さんまのシーズンは、そろそろ終盤に差し掛かります。朝晩の冷え込みを感じるようになると、鍋の出番です！定番のたらや生かきの他、白子も順調に入荷していますので、こちらも鍋具材にオススメの商材！



その他、フライ・煮魚・汁物といった温かいメニューが好まれる時期となりました。旬の魚を使った温かメニューで、体の中から温まりましょう！

旬のはらこ飯も忘れずに、秋の味覚を楽しんで下さい。

オススメ！ 世界パスタデーに！
明太子スパゲティ！

● **ホットメニューの季節です！**

● **秋の食卓にはコレッ♪**

- **さんますり身** <ヤマサコウショウ 1k>…k800円～
- **かにごこち(鍋用カニカマ)** <極洋 1k>…k900円～
身がギュッと詰まったかに脚肉風でアレンジも自由！
- **定塩赤魚フィーレ** <ヒットエスフーズ 約120g>…@135円～ 食べやすいサイズです。
- **助子パスタソース** ● **明太子パスタソース**
<国内加工 各50g×2>…各p260円～
人気メーカー・かねふくの商品です。「世界パスタデー」に合わせて、お手軽に美味しいパスタを！
- **新物 定塩秋鮭** <青森県産 8k>…k900円～
今年の新物！ワンフローズンの製品です。
- **秋鮭フィーレ** <北海道産 L・M・S>…k1,200円～
- **秋鮭フィーレ** <北海道産 M/骨取り>…k1,400円～
使いやすいフィーレなので、はらこ飯にもオススメ！

● **今週の見通し**

(10月22日～10月28日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
尾長まぐろフィーレ	和歌山県他	7～8k	k1,500～1,300円	➡
助白子パック	北海道	500gパック	p500～400円	➡
するめいか	北海道沖	20尾	箱5,000～4,000円	➡
たらフィーレ	北海道	5k/約5枚	k1,200～1,100円	➡
生さんま	三陸沖	4k/28～30尾	k600～450円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
ホンビノス	千葉県沖	5k	k400円～	➡
さざえ	千葉県沖	5k	k1,600円～	➡
近海はまぐり	千葉県沖	5k	k1,600円～	➡
貝ほっき	北海道沖	5k	k750円～	➡
赤貝	中国	4k	箱5,000円～	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
たら白子	宮城県他	3k	k6,000円～	➡
あんこう肝	中国	1k	k1,000円～	➡
さわら	宮城県沖他	1尾	k1,800円～	➡
どんこ	青森県沖他	6k/12尾	k700円～	➡
■ 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	カナダ	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・千葉県沖	—	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**

● **わらさ**

<北海道沖産他 約12k/3尾>
…k550～450円 切身を照り焼きで！付け合せのオススメは長ネギ！タレをしっかり煮詰めるのが美味しさのポイント！

● **特種課**

● **串ほたて**

<青森県産 3玉>…本100円～ 味付けは、塩胡椒やマヨネーズのほか、ピリ辛の柚子胡椒もオススメです！

● **鮮魚課**

● **身欠きふぐ**

<長崎県産他 1.3k/2本>
…k5,000円～ 鍋物や揚げ物にも使いやすい身欠きふぐです。

● **真たら(オス)**

<岩手県沖産他 3k台/1尾>
…k1,200円～ これからの季節、鍋やフライなどに大活躍！白子もぜひお召し上がり下さい。

● **鮮まぐろ課**

● **天然 本まぐろ**

<青森県・北海道沖産> 秋口から、段々と品質も良くなってきました！