



● **今週のカレンダー**

※気象データは2017年分

今年の「冬至」は12月22日です。北半球では太陽が昇っている時間が、1年で1番短い日になります。

冬至と言えば、かぼちゃと柚子湯を思い浮かべる人も多いのでは？かぼちゃは小豆と一緒に似たイトコ煮を食べる家庭もありますが、イトコ煮は硬い物をオイオイ(甥)入れて、メイメイ(姪)炊き込んでいく事からイトコ煮と名付けられた料理だというのはご存知でしたか？また、柚子湯に入ると風邪をひかないと言われていますが、冬至→湯治、柚子→融通とかけた語呂合わせで、お湯に入って融通よくいきましよう、という意味もあるのだとか。

冬至の頃は、寒さも厳しくなる頃。かぼちゃと柚子湯で、心身ともに温まって下さい。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
12/17	月	先負	飛行機の日	4.5	1.3	
12/18	火	仏滅	東京駅の日 国連加盟記念日	5.9	-2.1	
12/19	水	大安	日本初飛行の日	9.3	2.4	
12/20	木	赤口	鯛の日 シーラカンスの日 デパート開業の日	6.4	-1.7	
12/21	金	先勝	遠距離恋愛の日	7.4	-0.7	
12/22	土	友引	冬至	9.1	-0.5	
12/23	日	先負	天皇誕生日 東京タワー完成の日	11.0	1.7	



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**

● **冬休みにクリスマスもやってきます…！！**

雪がちらつくようになり、ご家庭の食卓も鍋などのあったかメニューが中心になってきます。そんな中、もうすぐクリスマスを迎える事もあり、刺身やサーモンなどもここで売りたいタイミングです！洋風メニューがメインになりますので、サラダ・フライ・グラタン・ソテーの食べ方をオススメします。お子さんに人気がありそうな商材も、この時期にはイチオシ！たら・牡蠣・たこなども、洋風に調理しやすい食材ですので、オススメします。



また、時化に左右されやすい時期になりました。年末年始の需要期でもあります。日々の入荷については、お問い合わせをお願いします。

オススメ！ クリスマスに！
サーモンサラダ！

もうすぐ冬休み…！

クリスマス直前の食卓にはコレッ♪

- **白鮭フィーレ** <アメリカ産 トリム-A>…k950円～
- **秋鮭フィーレ** <三陸産 M>…k1,100円～
鍋用に！ソテー用に！フライ用に！人気の鮭商材です。
- **味付いくら** <北海道産 500g>…k8,000円～
- **とびっ子** <ペルー・中国産 500g>…p1,400円～
- **すしっ子** <アイスランド産 500g>…k900円～
シーフードサラダのトッピングにオススメ！プチプチの食感も楽しめます！
- **3種の野菜とホタテサラダ** ● **3種の野菜といかサラダ**
- **3種の野菜とサバサラダ**
<ヤマヨ 各100g>…各@200円～ クラッカーに載せてオードブルに！パンにはさんでお洒落なシーフードサラダサンドに！

● **今週の見通し**

(12月17日～12月23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				
尾長まぐろフィーレ	和歌山県	7～9k	k1,300～1,100円	➡
助白子パック	北海道	500g/20入	p500～400円	➡
わらさ	千葉県沖他	約9k/2～3尾	k650～450円	➡
きんめ	東京都沖他	約8k/3～5尾	k2,400～2,000円	➡
■特種課 ☎022-237-8325				
加熱用かき	広島県	500g	k1,800円～	➡
活あわび	宮城県沖	100～130g/個	k10,000円～	➡
養殖あわび	韓国	100～110g/個	k6,500円～	➡
ボイルほたて	青森県	500g	k1,400円～	➡
ホンピノス	千葉県沖	5k	k400円～	➡
■鮮魚課 ☎022-237-8323				
ひらめ	青森県沖	3k/2入	k1,800円～	➡
むきたこ	北海道	1.0k	k2,000円～	➡
真がれい	宮城県沖他	3k/8～12入	k550円～	➡
わかさぎ	青森県	3k/小サイズ	k500円～	➡
■鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
めばちまぐろ	塩竈・千葉県沖	————	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**

● **たらフィーレ**

<北海道産他 5k/5～7枚>
…k1,300～1,100円 トマトやチーズと相性抜群！トマト煮込みやチーズソテーなどの洋食メニューもオススメです。

● **特種課**

● **生食用かき**

<宮城県産 500g>…k2,000円～
サッと湯通しした牡蠣を、マヨネーズとポン酢をあわせたタレで召し上がれ！酒の肴にぴったりです。

● **鮮魚課**

● **くろぞい**

<北海道産 3k/7～8尾>
…k600円～ 食べ方は煮付けがオススメです！酒を多めに入れて、焼きネギと一緒に煮付けましょう！

● **はたはた**

<秋田県産 3.3k>…k2,500円～
鍋はもちろん、塩焼きや田楽などの焼き物にしても美味しい魚です！

● **鮮まぐろ課**

● **天然 本まぐろ**

<青森県・北海道産> クリスマスや年末に向けた刺身盛りに！