



● **今週のカレンダー**

※気象データは2018年分

海苔は古くから貴重な食品として高く評価され、飛鳥時代に制定された大宝律令でも税として納める海産物の1つに海苔も含まれていました。そこで海苔のPRなどの意味を込めて、大宝律令が制定された2月6日を「海苔の日」としました。

海苔と言えば、お寿司やおにぎり、お餅にまいて磯辺焼きなど焼のりが思い浮かぶものの、佃煮やお味噌汁などに入れる生海苔も、もちろん海苔! ご飯との相性は抜群ですが、サラダ・パスタ・お浸し・スープ…様々な料理でも大活躍してくれます。栄養も豊富な海苔は、焼のりを1日に2枚食べると健康に良いと言われていています。現代人に不足しがちな栄養を補う食品としても、ぜひ海苔を食べましょう!

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
2/4	月	大安	立春	6.8	0.5	☁
2/5	火	先勝	プロ野球の日	4.4	-2.0	☁
2/6	水	友引	休市 海苔の日	5.3	-3.6	☀
2/7	木	先負	フナの日	5.4	-0.5	☀
2/8	金	仏滅	針供養 千マークの日	5.4	-1.5	☁
2/9	土	大安	ふくの日 肉の日	6.3	-2.4	☁
2/10	日	赤口	ふきのとうの日	11.4	-0.3	☁

● **今週のおすすめ情報**

まだまだ寒い日が続きます…!!

立春を迎えますが、2月は時化や雪の心配が一番大きい時期になります。天候によっては日々の入荷がばらつきが出てきますので、入荷状況についてはお問い合わせをお願いします。

冬の旬魚の中では、良品が入荷しているめかじきややりいか**が特にオススメ!**刺身の他、煮たり焼いたり火を入れた料理で召し上がっても美味しい! また、本ますも入荷がスタートしました。ほたるいか・白魚・あさり・はまぐりなど、寒い中でも春を感じる魚介類もありますので、こちらもおススメです。



また、2月9日は「ふくの日」でもあります。この機会に、刺身・鍋・揚げ物などでふく商材のアピールも忘れずに!

オススメ! 2月9日は「ふくの日」!
ふくの天ぷら!

仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

2月9日は「ふくの日」!
2月始めの食卓にはコレッ!

- **味付ますいくら** <アメリカ産 250g>…k4,500円~
- **すしっこ** <アイスランド産 500g>…p950円~
- **とびっこ** <ペルー・中国産 500g>…p1,500円~
ひな祭りに向けて、早めの準備はいかがですか?
- **とらふぐ皮** <蟹屋 500g>…p1,100円~
- **ふくみりん** <蟹屋 4尾>…p300円~
- **ふく雑炊スープ** <蟹屋 300g>…@260円~
「ふくの日」にオススメのふく加工品! 酒の肴から
めの雑炊までたっぷりふくの美味しさを味わえます!
- **定塩ます** <北海道産 10~18枚>…k750円~
- **定塩秋鮭** <青森県産 7~12枚>…k850円~
いつもの朝ご飯や晩ご飯のおかず!

● **今週の見通し (2月4日~2月10日)**

商品名	産地	規格	予想価格	相場
遠海課 ☎022-237-8320				
めかじきフィーレ	宮城県他	4~5k	k3,500~1,500円	➡
たらフィーレ	青森県他	約5.8k/6~8枚	k1,100~900円	➡
本ます	北海道沖他	2~3尾	k1,200~800円	➡
ボイルほたるいか	兵庫県他	5合	枚650~450円	➡
やりいか	青森県沖他	3.3k/約15入	k1,400~1,200円	➡
特種課 ☎022-237-8325				
近海はまぐり	千葉県沖	5k	k1,600円~	➡
貝ほっき	北海道沖	5k/20入	個180円~	➡
ホンビノス	千葉県沖	5k	k400円~	➡
はまぐり	中国	2k	k900円~	➡
あさり	熊本県沖	5k	k700円~	➡
鮮魚課 ☎022-237-8323				
ふく白子	長崎県	500g	k6,000円~	➡
たら白子	宮城県他	3k	k2,000円~	➡
やりいか	宮城県沖他	3k	k1,700円~	➡
やなぎがれい	宮城県沖他	2.5k	k1,500円~	➡
鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	青森県沖他	—	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**
尾長まぐろフィーレ
<和歌山県産他 7~8k>
…k1,200~900円 いつものお刺身の他、カルパッチョ風の食べ方もオススメです。オリブオイルやドレッシングで手軽調理!

● **特種**
白魚
<福島県沖産 200g>…p500円~
ふんわりとした卵とじはいかがですか? 仕上げには三つ葉を散らして、優しい早春の味わいです。

● **近海**
身欠ふぐ
<長崎県産 1.2k/2入>…k3,800円~
「ふくの日」にオススメ商材! 鍋や揚げ物にも便利に使えます。

貝ほっき
<宮城県沖他 18入>…個130円~
バター炒めにする時は、火を通し過ぎないのがポイント! 仕上げに醤油を垂らして香ばしさアップ!

● **まぐろ**
めばちまぐろ
<塩釜・和歌山県沖産他> 赤身がオススメの良品が入荷中!