



● **今週のカレンダー**

※気象データは2018年分

5月14日は「温度計の日」です。華氏温度の目盛りを定めた物理学者ファーレンハイトの誕生日である事から制定されました。

日本でいうところの温度とは、水の沸点を100度、融点を0度と、その間を100等分した目盛りの“摂氏温度”の事です。対して“華氏温度”とは海水が凍る温度を0度とし、羊の直腸温度を100度とした間を100等分した目盛りを設定したものです。ちなみに、華氏温度では水の沸点は212度、融点は32度になります。現在でもアメリカやイギリスでは華氏温度が使われています。

人間が快適に過ごせる気温は、摂氏20度前後とされています。梅雨を迎える前、過ごしやすい日々を楽しみましょう！

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(圖)
5/13	月	赤口	愛犬の日	18.7	14.8	☔
5/14	火	先勝	温度計の日 種痘の日	22.6	15.1	☀
5/15	水	友引	休市 ヨーグルトの日	24.3	11.6	☀
5/16	木	先負	旅の日	28.5	15.6	☁
5/17	金	仏滅	世界電気通信記念日 生命・きずなの日	27.5	16.9	☁
5/18	土	大安	国際親善デー ことばの日	13.4	12.4	☔
5/19	日	赤口	ボクシング世界チャンピオン誕生記念日	17.5	11.9	☁



仙都魚類は、「食料王国みやぎ」を応援しています。

● **今週のおすすめ情報**

5月後半！過ごしやすい時期になってきます…！

大型連休も終わり、日々の生活も落ち着いてきた頃…。食卓にも、お馴染みの美味しさを登場させてみませんか？

新物の塩マスも入荷が始まりました。ぜひ焼き立てをお召し上がり下さい！また、今年は5月16日にアラスカ・カッパーバーの紅鮭漁が解禁となります。それにともない、新物チルド塩紅子が今月末には搬入予定となっています。



旬の魚では、本ますもおすすめ！良品が入荷しています。また、宮城県を代表する養殖銀鮭は、数量・相場ともに安定していますので、こちらもぜひご利用下さい。

オススメ！ 美味しく簡単！
シーフードサンド！

お手軽ご飯に！

時短メニューの食卓にはコレッ！

- **紅子** <アメリカ産 1・2・3等MIX>…k3,600円～
- **たらこ** ● **明太子** <ロシア・アメリカ産 S>…各1,600円～ たらこスパゲティや明太子パンもオススメの食べ方です！
- **さばサラダ** ● **いかサラダ** ● **ホタテサラダ**
<ヤマコ 各100g>…各200円～ そのまま食べても美味しいですが、サラダ野菜と和えてボリュームサラダに！パンにはさんでシーフードサンドに！
- **新物 塩マス** <北海道産 8尾>…箱5,000円～
新物ならではの風味や柔らかさを味わいましょう！
- **トラウトトリム-C** <アメリカ産 生>…k2,200円～
- **トラウトトリム-E** <アメリカ産 生>…k2,500円～
フレッシュの美味しさは、ぜひ刺身で！

● **今週の見通し**

(5月13日～5月19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	6～8k	k1,400～1,100円	➡
本ます	北海道沖	1～4尾	k1,500～700円	➡
養殖 銀さけフィーレ	宮城県	5k/約10枚	k1,200～1,100円	➡
白えび	富山県沖	250g/8合	枚900～800円	➡
真あじ	長崎県沖他	5k/15～25尾	k800～500円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
ホンビノス	千葉県沖	5k	k400円～	➡
近海はまぐり	千葉県沖	5k	k1,800円～	➡
さざえ	千葉県沖	5k	k1,600円～	➡
白みる貝	千葉県沖	5k	k2,000円～	➡
殻付ほや	宮城県	8玉	個100円～	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
白魚	青森県沖	200gパック	p550円～	➡
ひらめ	各地	2～3k/1入	k1,500円～	➡
かわはぎ	宮城県沖	3k/10～15尾	k700円～	➡
真がれい	福島県沖	3k/4～7入	k500円～	➡
■ 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	塩釜・銚子沖他	—	お問い合わせ下さい	➡
インドまぐろ	ニュージーランド他	—	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**
生かつお

<千葉県沖産他 1～3尾>
…k1,000～400円 小ネギ・青じそ・みょうがなど、旬の薬味をたっぷり添えたたたきがオススメ！

● **特種**
貝ぼたて

<宮城県沖産 15枚入>…枚300円～
そのまま焼いて食べても美味！レモンとバターを添えて食べても美味しい！

● **近海**
真だい

<各地 2～3k/1尾>…k1,300円～
刺身・カルパッチョ・サラダなどのサッパリ味で召し上がれ！

本ます

<北海道沖産他 2～3k/1尾>
…k1,500円～ 本ますと筍の挟み焼きはいかがですか？どちらも旬の味わいです。

● **まぐろ**

めばちまぐろ

<インドネシア・沖縄県沖産他>
国産の鮮度の良い赤身がオススメ！脂物はインドまぐろがオススメ！