



● **今週のカレンダー**

※気象データは2018年分

今年の「半夏生」は7月2日。半夏生は雑節の一つで夏至から数えて11日目の日をさしていましたが、現在では黄経100度を太陽が通過する日、とされています。農家では、半夏生までに田植えを終わらせていなければならないと言われ、農作業の重要な節目でもありました。

地域によっては半夏生に食べるものがあり、近畿地方の習慣では、たこのようにしっかりと稲の根っこがはって豊作になるように、との願いを込めて蛸を食べます。また、香川県ではうどん、福井県では焼き鯖を食べるのだとか。

気温も上がり始め、いよいよ夏の始まりを感じる頃。たこにはスタミナ回復に役立つタウリンも含まれます。半夏生には、たこを食べてみませんか？

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(圖)
7/1	月	先負	山形新幹線開業記念日 函館港開港記念日	32.3	23.5	
7/2	火	仏滅	半夏生 蛸の日	34.3	25.5	
7/3	水	赤口	休市 波の日 ソフトクリームの日	33.9	24.6	
7/4	木	先勝	梨の日	27.0	23.5	
7/5	金	友引	穴子の日 江戸切子の日	27.6	22.7	
7/6	土	先負	サラダ記念日	19.6	16.5	
7/7	日	仏滅	七夕 冷やし中華の日	20.5	16.7	



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**

● **カレンダーは7月に…!!**

梅雨の時期らしく、雨降りでジメジメした日が続いています。気温と湿度が高くなる梅雨には、食中毒の主な原因となる細菌の増殖が活発になります。「つけない・ふやさない・やっつける」の食中毒予防3原則を、再確認してみましょう。

“梅雨いわし”とも言われ、この時期に美味しくなるいわしは、少しずつ脂ものって身が丸くなってきました。刺身・塩焼き・フライなど、なんでも美味しく食べられる魚です。ぜひ美味しい旬の時期に一度はお召し上がり下さい。



半夏生や七夕など、初夏のイベントも続きます。行事食になぞらえて、たこ・そうめん・ちらし寿司などのレシピもオススメです！

オススメ! 夏のおつまみに!
たこわさび!

半夏生に七夕!

7月1週目の食卓にはコレ♪

- **醤油マスいくら** <アメリカ産 250g>
…k4,500円～ 七夕のそうめんやちらし寿司に鮮やかなトッピングはいかがですか?
 - **塩紅子** <アメリカ産 1～3等MIX>…k3,600円～
 - **塩うに** <チリ・カナダ産 150g>…@850円～
 - **たこわさび** <大葉フーズ 1k>…k1,350円～
 - **たこ刺身** <道南冷蔵 500g/パック>…p1,400円～
 - **たこ明太** <ヤマヨ 50g>…@70円～
- 7月2日の半夏生に向けてたこ製品3品をオススメ!
ご飯のおかずや・お酒のおつまみにピッタリ!
- **新物 汐マス** <北海道産 木箱>…箱4,700円～
 - **新物 定塩マス** <北海道産 ワンフロース>
…k750円～ 新物入荷中です! 焼き立てに大根おろし・すだちなどを添えて! 抜群の美味しさです。

● **今週の見通し**

(7月1日～7月7日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
生かつお	千葉県沖他	3k台/1尾	k1,000～700円	➡
尾長まぐろフィーレ	和歌山県他	7～8k	k1,300～1,000円	➡
するめいか	石川県沖他	バラ	箱4,000～3,000円	➡
真あじ	長崎県沖他	5k/20～28尾	k700～500円	➡
養殖 銀さけフィーレ	宮城県他	5k/7～10枚	k1,200～1,000円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
しじみ	宮城県	中サイズ	k500円～	➡
ホンピノス	千葉県沖	5k	k400円～	➡
ささえ	千葉県沖	5k	k1,500円～	➡
殻付とり貝	愛知県沖	5k	k3,000円～	➡
近海はまぐり	茨城県沖	3k	k1,600円～	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
養殖 あゆ	愛知県	1k/10尾	k1,500円～	➡
かます	鹿児島県沖	3k/10～12尾	k1,200円～	➡
いしもち	福島県沖他	3k/12～18尾	k450円～	➡
すずき	千葉県沖	5k/4尾	k800円～	➡
■ 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	境港沖他	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	沖縄県沖他	—	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**

いわし

<北海道沖産他 4k/約38尾>
…箱1,500～1,200円 手開きにしたいわしにチーズや大葉を巻いてフライに! 子どもにも人気のおかずです!

● **特種**

養殖 ほや

<宮城県産 8個>…個100円～
蒸しほやも絶品の美味しさ! レンジを使っても作れるので、ぜひご家庭でもお試しください!

● **鮮魚**

甘だい

<秋田県沖産他 4.3k/10～15尾>
…k1,500円～ 人気のある食べ方は昆布☆! ねっとりとした美味しさが味わえます。

ばい貝

<秋田県沖産他 5k>…k600円～
煮付の他、刺身やバター焼きも美味!

● **まぐろ**

天然 本まぐろ

<境港沖産他> 境港の本まぐろは、主に6月と7月が旬! 濃い味わいの赤身もオススメです!