



● **今週のカレンダー**

※気象データは2018年分

9月29日は「来る福」の語呂に因み「招き猫の日」です。かつて養蚕が盛んだった時代、養蚕農家の天敵と言えば蚕を食べるネズミでしたが、ネズミの天敵と言えばネコ。養蚕農家にとって神様のような存在だった事から、ネコは福を呼ぶ招き猫として大切にされるようになったと言われています。

招き猫にも種類があり、足の上げ方によって招いてもらいたい福が異なります。右足は金運を、左足は人(客)を招く。では両方上げればいいのでは?と云えば、それでは“お手上げ”に見えるのでご利益が無いとか…。何事も欲張ってはいけませんね。また、色でもご利益は異なり、白猫(三毛猫)は広く福を招き、黒猫は魔除け、赤猫は無病息災とされています。

さて、どの招き猫がご自分には合うでしょうか?

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
9/23	月	友引	秋分の日 万年筆の日	28.5	16.3	
9/24	火	先負	清掃の日 畳の日	27.1	19.1	
9/25	水	仏滅	骨董の日 10円カレーの日	19.3	19.0	
9/26	木	大安	ワープロの日 伊勢湾台風の日	22.9	13.7	
9/27	金	赤口	世界観光の日 女性ドライバーの日	14.8	13.4	
9/28	土	先勝	フライシャーデー パソコン記念日	25.6	13.7	
9/29	日	先負	招き猫の日 クリーニングの日	19.8	14.7	



仙都魚類(株)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**

そろそろ9月も終わり…秋本番…?!

2回目の3連休では秋のお彼岸という事もあり、魚を使った料理や天ぷらなどのメニューはいかがですか?特にオススメは、煮魚。さば・いか・真かれいなどが人気です。

今年は生さんまの入荷状況は思わしくなく、サイズも小型が主流です。塩焼き・刺身・竜田揚げなどでお召し上がり頂くほか、生さんまだけでなく、すり身・生姜煮・蒲焼きといった、さんま製品を、ぜひこの機会にご活用下さい!



また、新米の収穫時期を前にして、新物紅子や塩鮭など、美味しいからこそ定番のご飯のおとものお準備も、お忘れなく!

オススメ! 旬の美味しさ!
さんまのつみれ汁!

9月23日は「秋分の日」!
連休中の食卓にはコレッ!

- 醤油いくら <北海道産 500g>…k7,000円~
- 新物 紅子 <アメリカ産 5k>…k3,600円~
- たらこ ● 明太子 <ロシア・アメリカ産 各種>…各k2,000円~ 秋の味覚・きのことあわせた和風きのこ明太子パスタはいかがですか?
- 黄金にしん甘酢漬 <中外フーズ 85g>…@260円~ にしんとカラフトししゃも卵の美味しい組み合わせ!
- ほたて松前 <中外フーズ 120g>…@260円~ ほたての貝ひもが食感のアクセントに!
- カナダほっきサラダ <中外フーズ 110g>…@260円~ 新鮮素材を洋風に仕立てました。
- 定塩紅鮭 <ロシア産 中辛>…k1,500円~
- 定塩紅鮭 <ロシア産 甘口>…k1,400円~

● **今週の見通し**

(9月23日~9月29日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
たらフィーレ	北海道他	5k/4~6枚	k900~800円	➡
はらこ	北海道	3k	k5,000~4,500円	➡
生かつお	宮城県沖他	3k/1尾	k1,000~500円	➡
真さば	宮城県沖他	6~10尾	箱1,800~1,100円	➡
するめいか	青森県沖他	20~30尾	箱5,000~3,500円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
冷凍 ポイルほたて	千葉県沖	5k	k1,600円~	➡
さざえ	千葉県沖	5k	k400円~	➡
近海はまぐり	千葉県沖	5k	k1,800円~	➡
ポイルほたて	青森県	500g	k1,400円~	➡
申ほたて	青森県	3玉/串	本130円~	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
ひらめ	各地	1.5~2.0k/1入	k2,000円~	➡
真だい	各地	2k/1尾	k1,500円~	➡
はらこ	北海道	3k	k5,000円~	➡
さけフィーレ	北海道	5k/5~7枚	k1,200円~	➡
すすき	宮城県沖	2~3k/1尾	k2,000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	➡
インドまぐろ	インドネシア	—	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**

生さんま

<北海道沖産 4k/28~36尾>
…k1,800~800円 小さなさんまは、ブツ切りにして竜田揚げやホイル焼きなどはいかがですか?

● **特種**

ポイルほたて

<青森県他 500g>…k1,400円~
肌寒さを感じるような日には、シチューやグラタンはいかがですか?ほたてたっぷりのシーフードメニューは旨味たっぷり!

● **鮮魚**

さわら

<宮城県沖産他 2~3k/1尾>
…k1,300円~ 西京味噌漬などで食べる事が多いさわらですが、みぞれ煮や唐揚げなど、しっかりした味付けの食べ方もオススメです!

● **まぐろ**

めばちまぐろ

<塩釜沖産他> 「ひがしもの」の入荷・販売開始! 期間限定の美味しさです!