

● **今週のカレンダー**

※気象データは2018年分

古代の日本では陶器を陶器(とうし)と呼んでいたため「とう(10)し(4)」の語呂合わせから、10月4日を「陶器の日」としました。

粘土や石を原料として形作り、加熱して焼き固めた焼き物は、陶器と磁器に大別されます。陶器は自然界にある粘土を原料とし、磁器は石の粉に粘りを与えるために粘土を混ぜて使います。材料の違いは焼いた後の特徴にも変化を与え、陶器は叩くと鈍い音がして土の素朴な風合いや温かさが感じられますが、磁器は焼くと半ガラス質になるため表面の美しさや実用性の高さがあるとも言われます。

食事は舌で味わうだけでなく、目でも味わうとも言われています。陶器や磁器の食器を上手に使って、普段の食事をさらに美味しく味わって下さい。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(圖)
9/30	月	仏滅	くるみの日 クレーンの日	28.5	16.3	
10/1	火	大安	衣更え コーヒーの日 日本酒の日	27.1	19.1	
10/2	水	赤口	休市 豆腐の日 望遠鏡の日	19.3	19.0	
10/3	木	先勝	登山の日	22.9	13.7	
10/4	金	友引	陶器の日 イワシの日	14.8	13.4	
10/5	土	先負	時刻表記念日	25.6	13.7	
10/6	日	仏滅	国際協力の日 役所改革の日	19.8	14.7	



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**

10月スタート！秋も本番を迎えます…！！

朝晩の気温は、ぐっと冷え込むようになりました。日中との気温差もあるので、体調管理には十分な注意が必要です。

秋の味覚の代表格・生さんまの水揚げはまだ不安定気味ですが、秋に食べたいメニューの1つ・はらこ飯の秋さけやはらはらは、入荷が安定しているようです。秋さけは、フライやホイル焼など美味しい食べ方も豊富な魚！食卓の秋を演出する旬の食材として、ぜひお召し上がり下さい！



そろそろ新米が店先に並び頃にもなりました。炊き立てご飯には、美味しい塩干品がピッタリ！筋子や塩鮭などと一緒に、秋の味覚を楽しみましょう！

オススメ！ 秋の味覚！
はらこ飯！

新米の季節です！

秋の美味しさたっぷりの食卓にはコレッ！

- **紅鮭ハラス** <アメリカ産 180g>…@220円～
- **紅鮭ハラス** <アメリカ・ロシア産 500g×20>…k1,150円～ 脂ののったハラスは、たっぷりの大根おろしと一緒に！酒の肴にもご飯のおともにもぴったりの美味しさです！
- **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～ 新米のおともと言えば、欠かせない魚卵シリーズ！ホカホカの炊き立てご飯と一緒にお召し上がり下さい！
- **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！

● **今週の見通し**

(9月30日～10月6日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
生かつお	宮城県沖他	3k台/1尾	k800～500円	➡
はらこ	北海道沖	3k	k5,000～4,500円	➡
秋さけフィーレ	北海道沖	5k/4～6枚	k1,150～1,000円	➡
するめいか	青森県沖他	20～30尾	箱5,000～3,000円	➡
いわし	北海道沖他	4k/約42尾	箱1,500～1,300円	➡
■ 特種課 ☎022-237-8325				
冷凍 いわしスリミ	宮城県	5k	k700円～	➡
申ほたて	青森県	3玉/串	本130円～	➡
ボイルほたて	青森県	500g	k1,700円～	➡
さざえ	長崎県沖	5k	k1,500円～	➡
近海はまぐり	千葉県沖	5k	k1,500円～	➡
■ 鮮魚課 ☎022-237-8323				
秋さけ(メス)	北海道沖	3k/1尾	k1,200円～	➡
秋さけ(オス)	北海道沖	3k/1尾	k800円～	➡
さわら	各地	2～3k/1尾	k1,500円～	➡
ちだい	宮城県沖他	3k/6～12尾	k700円～	➡
■ 鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	青森県・北海道沖他	—	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

<北海道産 4k/30～35尾>
…k2,000～1,000円 後片付けも楽チンなホイル焼きがオススメ！お好みで香草や味噌などを一緒に焼いてもOK！

● **特種**

冷凍 さんまスリミ

<宮城県産 5k>…k750円～
つみれ汁はもちろん、鍋の具にしたりハンバーグにしても美味しい！秋の味覚をお楽しみ下さい！

● **鮮魚**

はらこ

<北海道産他 3k>…k4,500円～

秋さけフィーレ

<北海道産 5k/4～7枚>
…k1,200円～ 秋を代表する郷土料理と言えば、はらこ飯！旬の味覚を召し上げ！

● **まぐろ**

めばちまぐろ

<塩釜・銚子産他> 塩蔵の「ひがしもの」良品が入荷しています！赤身の美味しさを味わってください！