

今週のカレンダー

10月10日は「まぐろの日」…これは日本最古の歌集・万葉集に収められてる歌に由来した記念日です。奈良時代の726年10月10日、歌人の山部赤人が聖武天皇のお供をして兵庫県明石を訪れました。その時にまぐろ漁で活気づいている浜の様子詠んだ歌に因み「まぐろの日」が制定されました。

10月のまぐろと言えば、三陸塩竈ひがしもの！三陸東沖漁場で漁獲された事、塩釜市魚市場に水揚げされた秋～冬の期間限定である事、天然物で冷凍保存していない事、鮮度・色つや・脂のり・旨味などを兼ね備え塩釜の目利き(仲買人)として誇りと確信をもって提供できる事、以上を満たした40kg以上のめばちまぐろが、三陸塩竈ひがしものと認定されます。

期間限定の美味しさ、ぜひ味わってみて下さい。

※気象データは2018年分

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
10/7	月	大安	ワイシャツの日	28.4	20.6	晴
10/8	火	赤口	足袋の日 木の日	23.8	15.7	晴
10/9	水	先勝	休市 道具の日 トランクの日	23.7	16.0	晴
10/10	木	友引	まぐろの日 缶詰の日 錢湯の日	18.9	17.1	曇
10/11	金	先負	栗名月 ウィンクの日	18.7	17.2	雨
10/12	土	仏滅	大陸発見記念日	19.7	16.1	曇
10/13	日	大安	さつまいもの日	19.7	12.5	曇



仙都魚類(株)は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

今週のおすすめ情報

朝晩には冷え込みを感じるようになってきました…！

10月になり、ちらほらと紅葉情報も耳にするようになってきたものの、秋の魚の入荷状況は例年に比べるとやや遅れ気味…全体的に1ヶ月遅れといった具合です。生さんまの入荷も増えてきましたが、まだ小さいサイズが主流となっています。

そんな中、比較的安定して入荷しているのは、秋鮭。オス・メス・フィーレとも揃っています。この時期に欠かせないはらこ飯は、ぜひとも売り込んでいきたい郷土料理です。

また、ご飯がさらに美味しく食べられる塩干品を取り揃えています。ご飯のおかずに、酒の肴に、秋の食卓を賑わせましょう！

**オススメ！ 秋の味覚！
秋鮭と舞茸の炊き込みご飯！**



今年の新米は…？

炊き立てご飯の食卓にはコレッ♪

- 真いわし生姜煮** <太田食品 150g>…@200円～
- さんま生姜煮** <太田食品 4切>…@200円～ ちょっとした前菜としても使いやすい！
- いわし唐揚げ** <極洋 500g>…@750円～ お弁当のおかずにも人気の商品です。
- 紅子** <アメリカ産 5k/各種>…@3,600円～ 炊き立ての新米ご飯にはコレ！
- 醤油いくら** <北海道産 500g>…@7,000円～ いくら丼もオススメの美味しさです。
- 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>…@1,150円～ 脂ののったハラスは、たっぷりの大根おろしと一緒に召し上がり！

今週の見通し

(10月7日～10月13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	3k台/1尾	k1,000～500円	▶
はらこ	北海道	3k	k5,000～4,000円	▶
秋さけフィーレ	北海道・三陸	5k/4～7枚	k1,050～800円	▶
いわし	北海道沖他	4k/約42尾	箱1,500～1,300円	▶
するめいか	青森県沖他	20～25入	箱5,000～4,000円	▶

冷凍さんますりみ	宮城県	5k	k750円～	▶
冷凍いわしすりみ	青森県	5k	k700円～	▶

串ほたて	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～	▶
-----	------	----	----------	---

鮮魚課		022-237-8323		
-----	--	--------------	--	--

はらこ	北海道	3k	k4,500円～	▶
秋さけ(メス)	北海道沖	3k/1尾	k1,200円～	▶

さわら	各地	2～3k/1尾	k1,200円～	▶
ひらめ	各地	2～3k/1入	k2,000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・三陸沖産 4k/30～36尾>…k1,500～900円 小さいサイズは、筒切りにして竜田揚げに！盛り付けには彩りよくかいわれ大根を添えて！

●特種

赤貝

<宮城県沖産 5k>…k2,000円～ 全国にも名を馳せる、宮城の赤貝が入荷中です！味も香りも最高！ぜひお召し上がり下さい。

●鮮魚

秋さけ(オス)

<北海道沖産 3k/1尾>…k750円～ 野菜もたっぷり入れた鮭のアラ汁も、今からの時期にはぴったり！

秋さけフィーレ

<北海道産 5k/4～7枚>…k1,000円～ 使いやすいフィーレは、フライやムニエルなどに！

●まぐろ

めばちまぐろ

<塩釜・銚子沖産他> 塩竈の「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！