



● **今週のカレンダー**

※気象データは2018年分

11月20日の「ホテルの日」は、明治23年(1890年)に帝国ホテルが開業した事を記念した記念日です。当時、日本には外国人VIPが宿泊するような立派なホテルが無かった事から、国の威信をかけて日本の迎賓館としての役割を担うホテル・帝国ホテルが誕生しました。

さて、国内の宿泊施設と言え、まずはホテルと旅館を思い出すのでは?両者の違いは一体何かと言えば、ホテルは「洋式の構造・設備を持ち、客室の数は10室以上、1室の広さが9㎡以上」、旅館は「和式の構造・設備を持ち、客室の数は5室以上、1室の広さが7㎡以上」などと決められています。

ホテルも旅館も、それぞれのメリットを感じながら宿泊を楽しみたいですね。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
11/18	月	先勝	土木の日	13.3	4.2	
11/19	火	友引	鉄道電化の日	13.4	6.2	
11/20	水	先負	ピザの日 ホテルの日	11.9	4.6	
11/21	木	仏滅	ボジョレーヌーボー解禁日 世界テレビデー	14.6	2.5	
11/22	金	大安	回転寿司記念日 大工さんの日	12.2	6.3	
11/23	土	赤口	勤労感謝の日 外食の日	8.0	3.4	
11/24	日	先勝	和食の日 鯉節の日	10.6	2.3	



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**

● **今週は食のイベントが盛りだくさん…!!**

11月第3木曜日はボジョレーヌーボーの解禁日、今年は11月21日にあたります。本来は魚料理には合わないと言われる赤ワインですが、ボジョレーヌーボーは魚のほうむしる相性がいいと言われます。ソテーなど火を通す魚料理はどれでも合います。生でもサーモンのカルパッチョなどはおすすめですよ。

また、回転寿司記念日・外食の日・和食の日など、食にまつわる記念日も続きます。お寿司の他、刺身・煮魚・焼き物なども!鍋料理には、たらやあんこもオススメ!良品のぶりも入荷していますので、ぜひお召上がり下さい!



オススメ! ワインと一緒に! サーモンのカルパッチョ!

洋食にも和食にも!
美味しいの食卓にはコレッ!

- 醤油マスイくら <アメリカ産 250g>…k4,500円~
- 醤油いくら <北海道産 250g・500g>…k7,000円~
- 数の子 <アメリカ産他 各種>…k3,800円~
年末を見据えた魚卵の準備はお早めに!回転寿司記念日や和食の日にも、いくらや数の子は活躍!
- **トラウトフィーレ** <アメリカ産 トリム-E>…k2,500円~ 回転寿司でも人気のサーモン!お寿司・刺身・サラダなどでもご利用下さい!
- **トラウトフィーレ** <チリ産 トリム-E>…k1,700円~
- すしっこ <大栄フーズ 500g>…@1,000円~
ししゃも卵のプチプチ感はずもにも大人気!
- さばスモーク <ディメール 50g>…@260円~
- ほっき貝サラダ <三豊 1k>…k1,800円~
ボジョレーヌーボーのおつまみに!

● **今週の見通し**

(11月18日~11月24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	k1,200~600円	➡
尾長まぐろフィーレ	和歌山県他	7~8k	k1,400~1,200円	➡
生さんま	三陸沖	4k/27~32尾	k800~500円	➡
するめいか	青森県沖他	15~20入	箱7,000~5,500円	➡
ぶり	各地	6~10k/1尾	k1,500~700円	➡
特種課 ☎022-237-8325				
かに棒	アメリカ	400g	p4,300円~	➡
かに爪	ロシア	400g	p2,800円~	➡
冷凍 いわしすりみ	宮城県	5k	k750円~	➡
冷凍 さんますりみ	宮城県	5k	k700円~	➡
近海はまぐり	千葉県沖	5k	k2,000円~	➡
鮮魚課 ☎022-237-8323				
身欠きふぐ	長崎県	1.0k/2本	k5,000円~	➡
あん肝	中国	2k	k1,000円~	➡
ひらめ	各地	1.5~3.0k/1入	k1,500円~	➡
あんこう	宮城県沖	6~8k/1尾	k1,800円~	➡
鮮まぐろ課 ☎022-237-8324				
天然 本まぐろ	青森県・北海道沖	—	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**

なめたがれい

<北海道産 3k/5~8入>
…k1,400~1,100円 今年もシーズンがスタートしました!定番の煮魚の他、一夜干しの塩焼きも美味しい!

● **特種**

蒸しだこ

<北海道産 5k>…k2,000円~
刺身の他、サラダやカルパッチョなどにも使いやすい!

● **鮮魚**

きんき

<岩手県産他 3k/7~8尾>
…k3,800円~ 煮付けが美味!じゅわっと甘味のある脂が味わえます。

さわら

<宮城県産他 3~4k/1尾>
…k1,200円~ 焼いて!煮て!蒸しても美味しい!

● **まぐろ**

めばちまぐろ

<塩釜・銚子産他> ひがしものが順調入荷中です!