



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

6月28日は「貿易記念日」です。1859年(安政6年)6月28日に徳川幕府が鎖国政策を改め、アメリカ・イギリス・フランス・オランダ・ロシアの5ヶ国に対して、横浜・長崎・函館の3港での貿易を許可する事を公布した日に由来しています。

さて、2019年の水産物輸出額は約2,873億円。これは農林水産物輸出額の約3割を占めています。輸出品目のトップ3は、①ほたてがい ②真珠 ③ぶり。それぞれ、中国、香港、アメリカへ輸出されています。輸入水産物のトップ3はというと、①さけ・ます類 ②かつお・まぐろ類 ③えび。確かに、食卓で見かける事の多い魚介類です。

輸出でも輸入でも、水産物は大切な資源！豊かな水産資源を大切にしながら、旬の美味しい魚介類を味わって下さい！

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
6/22	月	赤口	ボウリングの日 かにの日 DHAの日	24.7	19.3	☁
6/23	火	先勝	オリンピック・デー	24.0	18.0	☁
6/24	水	友引	休市 ドレミの日 UFO記念日	18.0	16.4	☔
6/25	木	先負	天覧試合の日	24.8	16.4	☀
6/26	金	仏滅	露天風呂の日 雷の日	27.1	17.1	☀
6/27	土	大安	演説の日	27.1	19.9	☁
6/28	日	赤口	貿易記念日 パフェの日	21.8	19.8	☔



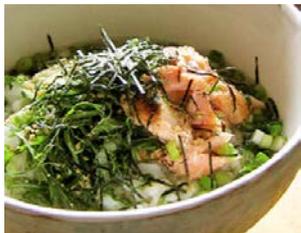
仙都魚類(株)は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

● **今週のおすすめ情報**

**梅雨の時期は食中毒にも要注意…！！**

梅雨シーズンという事もあり、やや時化気味のために入荷が少なめになる日もありますが、夏に旬を迎える魚は次第に美味しい時期になってきます。

特に、今はいわしが安くて美味しくなっています。刺身・握り寿司・揚げ物・塩焼き、色々な味わいを楽しんでください。いさき・すすき・殻付かきといった、夏を代表する魚介類にも注目です。各地から本まぐろも入荷していますので、刺身にしてぜひお召し上がり下さい。



また、これからの季節にオススメしておきたいのが、塩鮭の冷やし茶漬け！海苔・ネギ・生姜・大葉・みょうが・白ごまなど、お好みの薬味と一緒に召し上がれ！

**オススメ！** 夏の定番に！  
塩鮭の冷やし茶漬け！

栄養もしっかり摂ろう！

**6月後半の食卓にはコレッ♪**

- **解凍塩紅子** <アメリカ産 5k>…k3,800円～残り僅かとなりました！お問い合わせ下さい！
- **醤油いくら** <ロシア産 500g>…k4,500円～安い！お買い得品です！
- **紅鮭寒風干し** <ロシア産 8枚入>…枚1,450円～紅鮭の旨味が凝縮された一品です。
- **定塩紅鮭** <ロシア産 中辛>…k1,600円～
- **定塩紅鮭** <ロシア産 辛口>…k1,700円～冷やし茶漬けにオススメ！
- **つぶわさび** <三豊 1k>…k1,500円～コリコリとした食感とわさびのツーンとした風味がたまりません。
- **あじたたき** <ジャパンシーフーズ 60g>…@250円～長崎沖産の天然あじを加工しています！

● **今週の見通し**

(6月22日～6月28日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
するめいか	石川県沖他	バラ・25尾～	箱4,000～3,500円	➡
生かつお	千葉県沖他	2～7k/1尾	k1,500～500円	➡
養殖 銀さけフィーレ	宮城県	4k/約8枚	k1,000～950円	➡
天然 真だい	千葉県沖他	3～5k/1尾	k1,200～800円	➡
いさき	長崎県沖他	3k/3～8尾	k1,200～1,000円	➡
■ 特殊近海1課 ☎022-237-8325				
はも	愛媛県沖他	700g～1k/本	k4,500円～	➡
すすき	宮城県沖他	2～4k台	k2,000円～	➡
■ 特殊近海2課 ☎022-237-8323				
舌切り	三重県	70g	p350円～	➡
小柱	三重県	130g	p300円～	➡
とり貝	千葉県沖	3k	k1,200円～	➡
殻付かき	宮城県沖	15入	個200円～	➡
さざえ	千葉県沖	5k	k1,500円～	➡
■ まぐろ課 ☎022-237-8324				
インドまぐろ	ニュージーランド・オーストラリア	—	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**

<千葉県沖産他 4k/約35尾>  
…箱1,600～1,400円 梅干しと大葉のはさみ揚げは、揚げ物なのにサッパリ食べられるオススメの食べ方です！

● **特近1**

**殻付うに**

<岩手県産他 ワタ取り>…個400円～ワタ取り済みなので、スプーンですくって、そのままお召し上がりいただけます！

● **特近2**

**ホンピノス**

<千葉県沖産 5k>…k500円～ボンゴレ風のパスタもオススメの食べ方！パスタにしっかりと貝の旨味を吸わせるのがコツです！

● **まぐろ**

**天然本まぐろ**

<北海道・鳥取県沖産他> 北海道・三陸沖の定置網、境港の旋網での入荷が順調です。