

● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

8月3日はハモの日。上品な白身が夏の京料理には欠かせない魚ですが、この鱧、大変生命力の強い魚なんです。交通手段が発達する前、運搬をまだ人力に頼っていた頃に大阪湾から京都まで生きてまま運べたのが鱧だったとのこと。市場でも瀬戸内海もの中心に生きて鱧が入荷していますが、歯が鋭いので取り扱いには細心の注意をすることです。

8月7日は二十四節気の「立秋」。暦の上ではもう秋なんです。長期予報では今年の8月・9月は暑いという予報なのですが、海からは季節の変わり目を告げる秋の味覚たちが続々と！秋が主役のサカナって多いですね！

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(図)
8/3	月	先勝	ハモの日 はちみつの日	35.1	25.6	
8/4	火	友引	箸の日 ゆかたの日 橋の日	30.0	25.7	
8/5	水	先負	ハコの日 発酵の日	32.0	24.7	
8/6	木	仏滅	広島平和記念日 メロンの日	34.5	25.5	
8/7	金	大安	立秋 月遅れ七夕 鼻の日	33.4	26.5	
8/8	土	赤口	たこの日 そろばんの日	32.5	25.4	
8/9	日	先勝	ながさき平和の日 野球の日	33.6	25.1	



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**

「夏だからゴマサバ」!! ~旨さは主役級!!~

日本で漁獲されるサバは「マサバ」と「ゴマサバ」の2種類がいます。秋サバと呼ばれているのはマサバのことで旬はもちろん秋です。一方ゴマサバはマサバよりも暖かい海を好み、旬も少し早く夏となります。確かに良く見ると夏のゴマサバは大型のものほど肌(表皮)の質感が他の季節とは違いふっくら・ツヤツヤして美味しそう。定番は味噌煮なんですけど今日はこれを三枚に卸して塩だけで



味付けしたのを遠火で焼いて…  
口に入れた瞬間に広がるジュシーさは格別! パリッとした皮の香ばしさが脂たっぷりの身のうまさを引き立てます!!

**オススメ!** 夏はごまさば  
脂たっぷり!!

梅雨明けしてますます!

8月第1週の食卓にはコレ♪

- **空輸新物筋子** 〈アメリカ産 各種〉  
…k6,000円~ お盆前の空輸筋子は8月8日着が最終になりそうです。
- **定塩紅鮭** 〈ロシア産激辛 5k〉…k2,000円~
- **定塩紅鮭** 〈ロシア産辛口 8k〉…k1,200円~  
塩分が必要な夏だからこそこの「激辛」「辛口」にこだわりをもって販売しましょう!
- **たこスライス** 〈道南冷蔵 500g〉…k1,350円~
- **味付けたこ** 〈北海道京食 100g〉…P280円
- **たこキムチ** 〈かね徳 1k〉…k1,900円~  
たこの日はサラダや涼風メニューで夏の訴求を!

● **今週の見通し (8月3日~8月9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	青森県沖他	20尾~30尾	箱4,500~3,000円	➡
解凍養殖銀鮭フィーレ	宮城県	5k/約7枚	k1,150~1,050円	➡
生かつお	宮城県沖他	1尾/3~8k	k1,500~600円	➡
かつおたたき	宮城県沖他	3k/4~5入	k1,100~1,000円	➡
■ 特殊近海1課 ☎022-237-8325				
赤イカ	秋田県沖	3.2k/7~10入	k1,800円~	➡
サゴチ	秋田県沖	6k/6尾	k700円~	➡
開き穴子	宮城・福島県沖	2~3k/10~18尾	k2,500円~	➡
■ 特殊近海2課 ☎022-237-8323				
貝ホッキ	北海道沖	5k/20玉	個200円~	➡
ツブ	北海道沖	5k	k1,800円~	➡
サザエ	千葉県沖	5k	k1,500円~	➡
蛤	千葉県沖	5k	k1,500円~	➡
ホンビノス	千葉県沖	5k	k500円~	➡
■ まぐろ課 ☎022-237-8324				
インドまぐろ	オーストラリア・ニュージーランド	—	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 スルメイカ**  
〈青森県沖産他 バラ〉  
…箱3,800~3,300円 良品入荷中!  
ボリューム感が出るよう、皿盛りにしてポイルいか、いかめしなどメニュー提案で売場をつくりましょう!
- **特近1 イサキ**  
〈長崎県沖産 5k/10尾〉  
…k1,500円~ お造りやお茶漬けで旬のイサキならではの身の味の濃さを味わって下さい。
- **特近2 貝ホタテ**  
〈青森県産 5k/25枚入〉…枚150円~  
バーベキューに! 値段と大きさのバランスで選べばこのサイズ!
- **まぐろ 天然本まぐろ**  
〈北海道・青森県沖産他〉 本まぐろは北海道・青森より入荷しています。インドマグロも順調に入荷します。メバチは少な目か??