

● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

お盆も終わり8月も最終週になりました。市場で働いていると季節を人より先取りできる喜びがあります。日本中から集まる魚が季節を教えてくれるんです。今回は北海道産「秋サケ」。名前の通り秋の訪れを知らせてくれました。「アキアジ」とも呼ばれるこの鮭、学名は「シロサケ」といい日本は世界で3番目に水揚げが多いのです。とは言い生産量は実は右肩下がり…昨年(2019年)に至っては「記録的不漁」「近年最悪」と言われるほどでした。今年の予想は来遊予測で前年比13%増と発表されています。秋サケだけの話ではないのですが、秋の味覚、豊漁になることを願っています。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(圖)
8/24	月	赤口	ラグビーの日 愛酒の日	30.9	22.1	
8/25	火	先勝	即席ラーメン記念日	28.7	22.1	
8/26	水	友引	休市 マザーテレサの日	28.1	20.8	
8/27	木	先負	ジェラートの日 寅さんの日	26.5	20.7	
8/28	金	仏滅	民放テレビスタートの日	24.5	20.9	
8/29	土	大安	焼肉の日 ケーブルカーの日	30.8	22.3	
8/30	日	赤口	冒険家の日	25.3	22.9	

● **今週のおすすめ情報**

● **今週のイチ押しは定塩紅の「甘口」塩味なのに甘口?**

前回は辛口の定塩紅をおすすめしましたが今回は「甘口」定塩紅をおすすめします。定塩紅は身の塩分濃度によって3%未満→甘塩(甘口)、3%以上6%未満→中辛、6%以上10%未満→辛口、10%以上→激辛、と4段階に分けられます。(メーカーによって異なります) この「定塩」とは何かご存知ですか?かつては保存を目的として魚体に直接塩をあてて塩鮭を作っていましたが、定塩では塩水に浸けることで均一かつ微妙な濃度での製造を可能にしました。魚に合わせた最適の塩分濃度で作っているから美味しいんです。甘口・辛口、両方おすすめです!



塩気が薄い事を甘いというのは主に東日本で。だから「甘口」に違和感無いんですね。

オススメ! 定塩だから出来る幅広い塩味!

仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

♪モコモコと入道雲♪

● **8月第4週の食卓にはコレっ♪**

- **新物紅子船便** <アメリカ産 各種> …価格はお問い合わせ下さい 新物紅子船便が次々と入荷になります。
- **定塩紅鮭** <ロシア産 甘口/8k>…k 1,400円~
- **紅ハラス** <アラスカ産 500g>…k 1,300円~ 脂たっぷり! BBQで!
- **さんま生姜煮** <太田食品 4切>…P200円~
- **いか塩辛** <ヤマコ 300g>…P400円~ カナダマツいか使用。
- **いか塩辛** <道南冷蔵 500g>…P600円~ するめいか(国産、中国産) 塩辛をはじめとしたいか製品の原料、産地が変わっています。

● **今週の見通し**

(8月24日~8月30日)

● **お買得情報**

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	20~25尾	箱5,000~3,000円	➡
するめいか(昼イカ)	青森県沖他	バラ	箱3,500~3,000円	➡
生かつお	宮城県沖他	1尾/3~8k	k 1,500~600円	➡
ごまさば	宮城県沖他	5~10尾	箱2,400~1,000円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
秋サケ(メス)	北海道沖	1尾/3k~	k 1,200円~	➡
秋サケ(オス)	北海道沖	1尾/3k~	k 1,000円~	➡
マサバ	青森県沖	1~3尾	k 3,000~2,000円	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
貝ホタテ	岩手県	5k/20入	枚300円~	➡
貝柱	宮城県	15玉パック	P2,000円~	➡
サザエ	千葉県	5k/20入	k 1,500円~	➡
近海蛤	千葉県	5k/20入	k 1,500円~	➡
ホンビノス	千葉県	5k/20入	k 600円~	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森他	————	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・インドネシア他	————	お問い合わせ下さい	➡

※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**
フッコ(活×神経抜き)
<千葉県沖他 3k/3尾>
…k 750~600円 夏の白身の代表格。氷水で身を締めた洗いは一度食べるとクセになります。
- **特近1**
ハラコ <北海道沖 3k>
…k 6,000円~ まだ始まったばかりです。徐々に水揚げが増えれば相場もこなれてくるでしょう。
- **特近2**
貝ホッキ <北海道沖 20入>
…個200円~ 生はもちろん、ポイルしてもよし、ホッキ飯にも良しの人気の貝です。
- **まぐろ**
インドまぐろ
<オーストラリア・ニュージーランド他>
9月に入りますが安定した入荷が続きます。本まぐろは若干減。パチはインドネシア中心の入荷となりそうです。