



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

9月になります。否応なしに「秋」を意識させられます。

魚偏に秋とくれば「かじか(鰯)」と読みます。では他の四季それぞれの魚、何を表すかご存知ですか? 春は簡単! 「さわら(鱈)」ですね。焼いてよし、タタキでよし、旨味のある魚です。冬は「このしろ(鯿)」寿司ネタ光物の代表選手。小肌が大きくなったものを、こう呼びます。では夏は? 実は「魚夏(わかし)」と読む漢字は有ります。わかしとは、仙台では若子と書くことが多いのですが、ブリの幼魚イナダのさらにひとつ前の呼び名です。しかしこれは2文字、魚偏+夏ではありません。実は1文字の漢字は無いのです。

魚偏の難読漢字、最近クイズ番組でよく目にします。知っているのと自慢できるかも!?

● **今週のおすすめ情報**

【まいわし】1度食べて納得! 北海道の秋の味覚

2013年頃から北海道・道東沖に、マイワシの漁場が形成されるようになりました。2009年をピークにさんまの水揚げが右肩下がりになっていった中、サンマの棒受け船がまいわしを水揚げするようになり、浜は活気づきました。以前であればこの時期、銚子〜石巻沖にあったいわしの漁場が、どのような理由か道東〜八戸沖に移動したかのような感覚でした。そして今年も北海道のまいわしが見えてきました! とにかくこのまいわし、脂があってまん丸なんです。皮を剥いたら脂の層が身との間にびっしりと...



この脂、酢との相性がばっちり! 酢で刺身に、薬味と酢飯と合わせていわし丼、1度食べて納得! 是非お試し下さい。

オススメ! 秋のまいわし
産地は北海道!



仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

♪ 9月の街、屋下がりはまだ眩しすぎて♪
9月第1週の食卓にはコレッ♪

- **新物紅子船便** <アメリカ産 各種>...k4,500円~
今週、来週と大量搬入が続きます
- **新物建ますいくら** <北海道産 250g・500g>
...k4,500円~ こちらも新物始まりました!
- **紅鮭ハラス**
<アメリカ産 500g真空 10k×2合>...k1,250円~
- **紅鮭ハラミ** <ロシア産 5k×2合>...k1,400円~
- **紅鮭背** <ロシア産 5k×2合>...k1,200円~
- **さんまフライ** <富士通商 100g>...枚55円~
- **さんまピリ辛** <太田食品 4切れ>...P200円~
- **さんまみりん漬** <三波食品 約70g×4枚>
...P250円~ 製品課からは、さんま製品の紹介がありました。

● **今週の見通し (8月31日~9月6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				
サケフィーレ	北海道沖他	5k/約6枚	k1,500~1,300円	➡
生さんま	北海道沖他	2k	k5,000~2,000円	➡
生かつお	宮城県沖他	1尾/3~7k	k1,500~700円	➡
ごまさば	宮城県沖他	6~10尾	箱1,800~1,000円	➡
■ 特殊近海1課 ☎022-237-8325				
ハラコ	北海道沖	3k	k6,000円~	➡
メスサケ	北海道沖	1尾/3~4k	k1,500円~	➡
オスサケ	北海道沖	1尾/3~4k	k1,200円~	➡
■ 特殊近海2課 ☎022-237-8323				
ムール貝	宮城県	5k	k650円~	➡
丸ガニ	宮城県	5k	k500円~	➡
サザエ	千葉県	5k	k1,600円~	➡
蛤	千葉県	5k	k1,600円~	➡
ホンビノス	千葉県	5k	k500円~	➡
■ まぐろ課 ☎022-237-8324				
インドまぐろ	オーストラリア・ニューゼaland	————	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**
スルメイカ(戻イカ)
<青森県沖他 20~30尾>
...箱4,500~3,300円 徐々に大型のものが増えていきます。
- **特近1**
サケフィーレ(腹骨取)
<北海道沖 5k/5~8枚>
...k1,700円~
こちらのサケフィーレは手間のかからない腹骨取り! 子供やお年寄りにも安心です。
- **特近2**
ワタリガニ <宮城県 5k>
...k1,000円~
宮城県が全国1位の水揚げ量を誇るワタリガニ。身はもちろんですが、良い出汁が出るんです。
- **まぐろ**
本まぐろ
<北海道・青森県・宮城県>
安定入荷。価格面でもイチオシです!
メバチは不安定な状態が続いています。