



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

9月20日は「牡蠣むきの日」。2012年9月の第3日曜日「第1回全日本カキ早むき選手権」が行われたことに依ります。ここでの優勝者は翌第4週にアイルランドで行われる「ゴールウェイ国際オイスターフェスティバルカキ早むき世界大会」に、日本代表として出場するというものでした。この祭り、1954年より続くもので、ヨーロッパ七祭ののひとつと言われています。今年の国内予選はもう終わっているようですが、牡蠣むいてヨーロッパに行けるなんて…腕に自信のある方はチャレンジしてみたいかがでしょうか？

ところでこの「牡蠣むきの日」最初の年でわかると思いますが、東日本大震災の震災復興から始まったんだそうです。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
9/14	月	先負	メンズバレンタイン	25.1	17.5	☁
9/15	火	仏滅	老人の日 ひじきの日	27.9	19.8	☀
9/16	水	大安	休市 マッチの記念日	23.3	20.9	☔
9/17	木	友引	イタリア料理の日	29.4	21.0	☀
9/18	金	先負	かいわれ大根の日	23.0	18.7	☁
9/19	土	仏滅	苗字の日 遺品整理の日	23.8	17.9	☀
9/20	日	大安	牡蠣むきの日 バスの日 空の日	25.0	16.0	☁



仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

● **今週のおすすめ情報**

【赤魚】～煮てよし焼いてよしの便利屋さん～

今回は赤魚のお話を。皆さんの扱っている赤魚って何かご存知ですか？市場で普通に赤魚と言えば、冷凍のドレス(頭・内臓取り)やフィーレ、これらの切身や漬け魚になると思いますが、原料となる赤魚は2種類あるんです。ひとつは主にアメリカから来る「アラスカメヌケ①」もうひとつはロシア・ヨーロッパ産の「タイセイヨウアカウオ②」です。前者は脂がある、後者は値段は高いが色が良い(赤味が強い)という特徴があり、用途で使いわけています。

鮮魚売場には、生のアラスカメヌケが入荷することがあります。冷凍部に言わせると、頭があると逆に違和感あるとのことでした。色々な料理に使える便利な魚です。



オススメ! メニューの多さが赤魚の懐の深さ

簾動かし秋の風吹く

9月第3週の食卓にはコレ♪

- **たらこ** <ロシア・アメリカ産 各種>…k2,000円～
- **明太子** <ロシア・アメリカ産 各種>…k2,000円～
魚卵課からは『安定の商材』を。
- **秋鮭フィーレ** <北海道産 レッド/M>…k1,100円～
はらこ飯にはやっぱり秋さけ!
- **定塩秋鮭** <北海道産 10k/6～12枚>…k900円～
- **海鮮チヂミ** <富士通商 200g>…個100円～
- **おこのみやき** <富士通商 180g>…個100円～
- **たこやき** <富士通商 10粒>…P100円～
製品課は引き続き「芋煮会にもう1品」。この他にも多数取り揃えております。

● **今週の見通し**

(9月14日～9月20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	20～30尾	箱6,000～3,000円	➡
秋さば(まさば)	宮城県沖他	5～10尾	箱2,200～1,200円	➡
生かつお	宮城県沖他	1尾/約3～8k	k1,800～600円	➡
サケフィーレ	北海道沖他	5k/約5枚	k1,600～1,400円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
ハラコ	北海道沖	3k	k7,000円～	➡
ボタンエビ	北海道沖	メヌ特大/3k	k4,500円～	➡
白魚	青森県	1尾/約3～8k	k1,700円～	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
ワタリガニ	宮城県	5k	k1,000円～	➡
丸ガニ	宮城県	5k	k600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				
本まぐろ	北海道・青森県他	—	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	➡

● **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。

● **遠海生さんま**

<北海道沖産 2k/14～20尾>
…k3,000～1,000円 量販商材の相場とまではなっていませんが、漁が続いてきました。

● **特近1 サワラ**

<宮城・岩手県沖産 2尾/4k～>
…k1,200円～ 魚偏に春なのですが、三陸への水揚げは秋が多いように思います。皮目を炙ってタタキがオススメです!

● **特近2 ムール貝**

<宮城県 5k>…k600円～
ワイン蒸し、パエリア、パスタなどお洒落な料理に使われるイメージですが、ここはシンプルに塩ゆでで貝本来の味を楽しみたいですね。

● **まぐろ各種**

<各地> 基本的には順調な入荷となりますが、台風シーズンに入るため影響はあると思います。