



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

9月24日は「海藻サラダの日」。2018年に制定された記念日なので、まだ馴染みは薄いかもかもしれませんが、この日は日本で最初に海藻サラダを作った会社の創業者の誕生日です。今ではこの会社、海藻類全般を扱う大きなメーカーさんになりました。

海藻は、英語でSeaweed。欧米では海藻を食べる習慣が無かったため、海の植物を広く一般的にそう言います。丁度、欧米人が秋の「虫の声」を自然が発する雑音(Noise of Insects)としか感じていないのと似ていますね。

私たちは個性的な虫たちの声の正体も、海がはくくむ植物たちのもたらす恩恵も知っています。それに海藻をサラダで食べるというのは、日本と欧米の文化とがひとつになった姿なんですよ。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
9/21	月	赤口	敬老の日 海老の日	22.4	15.8	
9/22	火	先勝	開市 秋分の日 孤児院の日	20.9	18.2	
9/23	水	友引	不動産の日 海王星の日	21.7	17.3	
9/24	木	先負	清掃の日 海藻サラダの日	28.4	19.5	
9/25	金	仏滅	藤の木古墳記念日 骨董の日	26.1	17.4	
9/26	土	大安	台風襲来の日 ワープロ記念日	24.3	14.3	
9/27	日	赤口	世界観光の日	25.3	14.1	



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**

【太刀魚】～北上中! 海の中の「剣の舞」～

仙台新港で、タチウオが釣れているそうです。市場に結構長くいる人ほど「タチウオってのは、五島とか瀬戸内の釣りもんが一番の高級魚で…」と言いがちですが、今や前浜で上がる身近な魚のひとつなんです。10年前(2009年)との取扱を比較すると、入荷量で2.4倍。産地も四国と九州で7割近くあったのが、2019年は宮城県産だけで75%! もう立派なみやぎの魚の一員ですよ。



おすすめのお食べ方は塩焼きです。一夕振って一晩おくと、更に旨味がアップします! 捌くときは鋭い歯には注意しましょう。

オススメ! キラキラ光る
みやぎの新定番!

♪釣瓶落としの秋の始まり♪
9月第4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～
そろそろ新米も気になりますよね。アツアツのご飯にぴったりな、たらこ&明太子です。
- **秋鮭フィーレ** <北海道産 3特>…k1,100円～
はらこ飯には、やっぱり秋さけ!
- **定塩紅鮭5切P** <ロシア産 約55g×5切>…P380円～
- **うにいか** <くしいの食品 110g>…P250円～
- **たこわさび** <くしいの食品 100g>…P180円～
- **ほたるいか沖漬** <くしいの食品 130g>…P250円～
製品課からは鉄板中の鉄板です。酒のつまみによしもちろん新米との組み合わせせも!!

● **今週の見通し**

(9月21日～9月27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	➡
生さんま	北海道沖	2k/16～20尾	k2,000～1,000円	➡
生かつお	宮城県沖他	1尾/約3～7k	k1,500～600円	➡
サケフィーレ	北海道沖	5k/約5枚	k1,250～1,000円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
ハラコ	北海道沖	3k	k7,000円～	➡
秋サケ(メス)	北海道沖	1尾/3k～	k1,300円～	➡
秋サケ(オス)	北海道沖	1尾/3k～	k1,000円～	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
ワタリガニ	宮城県沖	5k	k1,000円～	➡
丸ガニ	宮城県沖	5k	k500円～	➡
ムール貝	宮城県沖	5k	k700円～	➡
蛤	千葉県沖	5k	k1,500円～	➡
ホンビノス	千葉県沖	5k	k700円～	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森・宮城県沖他	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・千葉県・インドネシア産他	—	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**

秋さば(まさば)

<宮城県沖産他 5～10尾>
…箱1,800～1,100円 市場に入荷するまさばの太り具合をみていると、秋の深まりを感じます。

● **特近1**

サケフィーレ

<北海道産沖 5k/5～7尾>
…k1,250円～ フライに切身、ちゃんちゃん焼き用に半身売り、端材をサイコロ状にしてシチュー用にするなど目的別に商品化するのがカギです。

● **特近2**

サザエ

<千葉県沖産 5k>…k1,500円～
芋煮会の季節です。バーベキューに使うちょっと豪華な貝と言えば、コレがおすすめです。

● **まぐろ**

めばちまぐろ

<宮城県(塩釜)沖産> 塩釜名物“ひがしもの” 始まりました。本まぐろも身質が良くなっています。