

● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

今年の10月は祝日が無く、市場は水曜日が全て休  
市になっています。メリハリの無いまま11月、とな  
らない様に、行事や記念日などを絡めるのがポイント  
です。

例えば、18日。10月18日は「孫の日」です。か  
つて♪孫という名の宝物～♪という歌がありました  
ね。目の中に入れても痛くない孫を囲んで、「おい  
しい」と喜ぶ顔が浮かんできそうなメニューで、家  
族のひとときを演出しましょう。

まずは子供の好きなメニューと言えば「お寿  
司」!まぐろ、サーモン、いくら、えんがわ、たま  
ご…、彩り豊富なアイテムを使うのがコツです。他  
にもエビフライや白身魚フライ、ハンバーグ、パス  
タやリゾットと洋風の料理主体でまとめてみるのも  
オススメです。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
10/12	月	先負	国際防災の日	25.2	20.9	☔
10/13	火	仏滅	引越しの日 サツマイモノ日	28.5	20.7	☀
10/14	水	大安	休市 鉄道記念日	18.1	16.3	☔
10/15	木	赤口	たすけあいの日	23.0	15.8	☁
10/16	金	先勝	世界食糧デー ポスの日	18.5	14.6	☁
10/17	土	先負	貯蓄の日	18.4	14.9	☁
10/18	日	仏滅	孫の日 冷凍食品の日	19.5	15.3	☔



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**

【秋 鮭】秋の味覚の代表格、今年は…??

今週オススメしたいのは「秋鮭」です。サンマと並び誰もが知  
っている秋の味覚のひとつです。昨年は不漁となってしまうが、  
今年の漁は?とと思っていたところへ9月の沿岸漁獲速報値が出まし  
た。結果は尾数で昨年と比べ104.8%、金額で114.6%。事前の  
予想でも昨年を上回ると言われてはいましたが実際に数字で見ると  
ホッとします。今年の売場は秋鮭メインで秋の味覚を訴求するの  
がよさそうですね。



「秋鮭はシーズン前半はラウンドを、  
後半は皮のヌメリが強くなるから作業  
効率の良いフィーレを使うんだ」もう  
引退した大先輩から、駆け出しの頃に  
教わった内緒話です。

**オススメ!** 頭や中骨はアラ汁用  
捨てる所無し!

♪野兔が踊る杯に月が落ちて♪  
**10月第2週の食卓にはコレッ!**

- 塩いくら <北海道産 3特 1k>…k12,000円～
- 醤油いくら <北海道産 250g・500g>  
…k8,500円～ イクラは国産・輸入とも、今シーズ  
ンは高値決定。  
紅子の生産も、昨対6割でこちらも高値推移。
- 定塩紅鮭 <ロシア産 甘口/9～10枚>  
…k 1,250円～
- 定塩紅鮭 <ロシア産 中辛/9～10枚>  
…k 1,350円～
- 居酒屋つぶわさ <三豊 1k>…k1,500円～
- 居酒屋つぶキム ●居酒屋たこわさ  
<三豊 各1k>…各k1,400円～ 居酒屋シリーズ、  
お通しにもよさそうですね。

● **今週の見通し**

(10月12日～10月18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	20～25尾	箱5,000～4,000円	➡
秋さば(まさば)	宮城県沖他	6～10尾	箱2,000～1,200円	➡
生かつお	宮城県沖他	1尾/約3～8k	k 1,500～500円	➡
わらさ	宮城県沖他	2～3尾/約9k	k 500～350円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
ドンコ	青森県沖他	6～7k/8～12尾	k 650円～	➡
マガレイ	福島・宮城県沖	3k/8～16枚	k 850円～	➡
小アジ	岩手県沖	3k/約60尾	k350円～	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
ワタリガニ	宮城県沖	5k	k1,300円～	➡
丸ガニ	宮城県沖	5k	k 700円～	➡
貝ホッキ	宮城県沖	10入	個200円	➡
サザエ	千葉県沖	5k	k1,600円～	➡
ホンビノス	千葉県沖	5k	k 700円～	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森県・アメリカ他	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・千葉・和歌山県他	—	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>  
…k5,000～1,800円 台風や気温の低  
下で海水温自体も下がってきました。  
漁場も変わり、これからに期待です!

●特近1  
アンコウ  
<宮城県沖産 1尾/4～8k>  
…k1,300円～ そろそろ鍋商材も気  
になります。捨てる所の無い魚。「とも  
和え」も美味しいですよ。

●特近2  
ムール貝  
<宮城県沖産 5k>…k 750円～  
塩茹でもいいですが、パエリアなど洋  
風メニューでの訴求が効果的です。

●まぐろ  
本まぐろ  
本まぐろは安定入荷。身質も良くなっ  
てきています。メバチは国産主体で空  
輸が若干。塩釜は“ひがしもの”の入  
荷もあります。