



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

10月も最終週、4週目になりました。今週は何と云っても31日、『ハロウィン』に注目です。

かつての日本のハロウィンは、子供が仮装してお菓子をねだる日という認識でした。ところが2014年頃から仮装した若者が渋谷に集まり、それがメディアやSNSから拡散され日本独自の進化を遂げ今に至ります。酔って暴れる若者のモラルの無さを報じる一方で、終わった後にゴミを拾う活動をする若者も。どちらも、現在の日本の姿なんです。

ハロウィンには、洋風のパーティメニューをオススメしたいと思います。サーモンやカルパッチョ、白身フライや生珍味系など。売場のディスプレイにも気を使ってみましょう。100円ショップでも、十分に揃います。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
10/26	月	赤口	原子力の日 どぶろくの日	22.7	13.9	
10/27	火	先勝	テディベアズデー 仏壇の日	19.1	13.9	
10/28	水	友引	休市 おだしの日	19.0	9.5	
10/29	木	先負	十三夜 インターネット誕生日	15.8	10.9	
10/30	金	仏滅	香りの記念日 初恋の日	20.5	10.2	
10/31	土	大安	ハロウィン ガスの記念日	19.4	9.6	
11/1	日	赤口	寿司の日 犬の日	21.4	11.7	



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**

【宮城の牡蠣】今年も出荷が始まりました!!

「宮城県産の生食用牡蠣の出荷、今年は10月12日に解禁」県の指針では毎年9月29日が出荷解禁日となっていたのですが、今年は生食に適さない「卵もち」が多かったため、出荷を遅らせたとのこと。10日にはさんまの初水揚げもあり、少し遅れたものの地元産の食材が市場に集まってきました。

今年の牡蠣むきの処理場は手洗い場に消毒液、むき手はマスクやフェイスシールドをしてアクリルボードの仕切りの中での作業、「安心・安全」への配慮も忘れてはいません。

もう食べた、という方も多いと思います。酢牡蠣もよし、鍋もよし、調理方法の豊かさも牡蠣の魅力です。



オススメ! みやぎのさかな 10選のひとつ『牡蠣』

♪商店街の馴染みの店は今でも♪

10月第4週の食卓にはコレッ!

- 醤油いくら <北海道産 250g・500g> …k4,500円〜 価格上昇中。
- 紅子 <アメリカ産 各種>…k4,500円〜
- 秋サケフィーレ <北海道産 10k/3特・L・M・S> …k1,100円〜 はらこめしに。
- 秋サケフィーレ(骨とり) <北海道産 10k/3特> …k1,400円〜 お弁当や給食に重宝する「骨とり」
- かに甲羅グラタン <極洋 90g>…P90円〜
- サーモンマリネ <中外フーズ 800g>…P2,000円〜
- ほたて炙り焼き <道南冷蔵 46g>…P280円〜 製品課から「ハロウィン生珍味」特集です!

● **今週の見通し**

(10月26日~11月1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	➡
かつお	宮城県沖他	1尾/3k台	k2,000~800円	➡
尾長フィーレ	和歌山県沖	7~9k	k1,400~1,200円	➡
わらさ	北海道沖他	2~3尾/約10k	k500~350円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
サケフィーレ	北海道・宮城県沖他	5k/5~8枚	k1,350円~	➡
アジ	宮崎県沖	3k/10~12入	k1,100円~	➡
ゴマサバ	宮城県沖産	5k/7~8入	k650円~	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
アサリ	北海道	5k	k1,200円~	➡
貝柱	宮城県	500gパック	P2,000円~	➡
近海蛤	千葉県	5k	k1,500円~	➡
サザエ	千葉県	5k	k1,800円~	➡
ホンビノス	千葉県	5k	k700円~	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森県	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・千葉・インドネシア	—	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**

● **さんま**

<北海道沖産他 4k/27~38尾> …k1,800~900円 サイズは小型主体で、相場は高めという状態が続いています。

● **特近1**

● **ドンコ**

<青森県沖産 8k/8~12入> …k650円~ アンコウと並び、鍋のおさかなです。上品でクセの無い白身と、煮込むことでコクが出る肝が特徴です。

● **特近2**

● **貝ホタテ**

<宮城県産 15入>…枚250円~ 芋煮会やアウトドアで調理する際があると重宝します。「殻付き」だと、調理中は目でも楽しめます。

● **まぐろ**

● **まぐろ**

マグロ類全般も水揚げは不安定ながら、動きも鈍く、入荷は少な目か。