



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

早いもので、カレンダーももう11月になりますね。早いところでは「今年一年を振り返る」とか「新語・流行語大賞ノミネート」などの話題が出てきたり、ハロウィンの飾り付けの後にはクリスマスのディスプレイが街を彩り始めて…「密」にならない忘年会の計画もそろそろですね。

11月7日は二十四節気の立冬です。中国では肉や餃子を食べる習慣があるようですが、深まりゆく秋に「収穫祭2020」をテーマに、売場づくりをしてはいかがでしょうか。ちょうど7日は「鍋の日」でもあります。新米で炊き上げた栗ご飯や松茸ご飯に、さんまのつみれやどんこ、たら、牡蠣などお好みの具材と、採れたての野菜で煮込む鍋を囲む笑顔と団欒の風景、体も心も暖まります。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
11/2	月	先勝	タイガース記念日	18.5	8.3	
11/3	火	友引	文化の日 レコードの日	19.3	9.2	
11/4	水	先負	ユネスコ憲章記念日	16.3	9.3	
11/5	木	仏滅	電報の日 雑誌広告の日	16.6	6.7	
11/6	金	大安	巻寿司の日 お見合い記念日	18.9	7.2	
11/7	土	赤口	立冬 鍋の日 知恵の日	19.0	7.1	
11/8	日	先勝	刃物の日 いい歯の日	14.6	9.4	

● **今週のおすすめ情報**

【骨とり切身】安心、便利、次世代の主流になる!

子供が魚を嫌いな理由の1位は「骨があり食べにくい」、続いて「においが嫌い」で、「味が嫌い」という回答は少数派でした。においはメニューでカバーできますが、確かに魚は作るのも食べるのも片付けるのも手間がかかりますよね。

そんな時にご利用頂きたいのが「骨取りの切身」です。サーモンのトリムC(3枚卸・腹骨欠き・腹びれ欠き・ピンボーン抜き)で作る切身は、肉と同じ感覚で使えて、安心して食べてもらえますよね。具体的な魚種や規格などはお問い合わせ下さい。



手作業なのでコストはかかりますが、間違いなく「これから流通するさかな」のひとつの形です。

オススメ! 魚食拡大には骨取り切身で



仙都魚類(株)は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

♪まるで雲の上に漂う♪

11月第1週の食卓にはコレッ!

- 醤油いくら <北海道産 250g・500g> …k10,000円～
- 紅子 <アメリカ産 5k>…k4,300～2,600円 減産で価格上昇中。
- 定塩銀鮭(甘口) <チリ産 8k/6～8枚>…k900円～
- 銀鮭フィーレ <チリ産 トリムC/10k> …k1,250円～ お弁当や給食にも重宝する「骨とり」
- とびっこ <大栄フーズ 500g>…P1,450円～
- あかにし寿司 <かね徳 7g×20枚>…P600円
- 炙りしめさば <ディメール 80～109g> …P280円～ 製品課から「寿司の日」特集です!

● **今週の見通し**

(11月2日～11月8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	15～20尾	箱5,000～4,500円	➡
生さんま	北海道沖他	4k/27～38尾	k2,000～700円	➡
尾長フィーレ	和歌山県沖	7～9k	k1,200～1,000円	➡
わらさ	北海道沖他	2～3尾/約9k	k500～350円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
あんこう肝	中国産	2k	k1,000円～	➡
オスタラ	青森県沖	1尾/3～5k	k1,200円～	➡
ドンコ	青森県沖	7k/8～12入	k700円～	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
殻付かき	宮城県	15個入	個200円～	➡
生食かき	宮城県	500gパック	P1,500円～	➡
近海蛤	千葉県沖	5k	k1,500円～	➡
サザエ	千葉県沖	5k	k1,800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・青森県・カナダ	—	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**

めかじきフィーレ
<宮城県沖他 4～5k>
…k3,000～1,500円 冬が旬。寒くなって脂が乗ってきました!

● **特近1**

甘ダイ
<秋田県沖産 3k/3入>…k4,000円～
「3大焼き魚」の1つに数えられる高級魚。料理の値段を当てるテレビにもよく使われていますよね。

● **特近2**

加熱かき
<広島県産 500g>…P1,200円～
「鍋の日」の主役でありながら、フライやシチューなど用途の多彩さも魅力です。

● **まぐろ**

まぐろ
マグロ類全般水揚げは不安定なため入荷は少な目の予想です。