



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

今週のポイント、ひとつは11日の「鮭の日」です。秋鮭をメインに北海・三陸と産地で売場を作るもよし、鮭＝サーモンと視点を拡げ世界各地から輸入される鮭を紹介しても良いでしょう。紅鮭や銀鮭、いくらに筋子、生食用やスモークサーモン…生で、冷凍や塩蔵で、鮭って口にする機会が多いですよ。

もうひとつ、15日は七五三とかまぼこの日です。着物で着飾った子供がパタパタと慣れない草履で歩いている姿など、枕草子の「うつくしきもの」そのものですね。お宮参りが終わって家に着いたら、晴れの日メニューでお祝いです。お寿司や刺身盛合せ、エビやカニなど子供の好きなものでテーブルを埋めましょう。紅白のかまぼこで彩りも忘れずに！目と舌と心に残る思い出づくりをお手伝いしましょう！

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
11/9	月	友引	119番の日 換気の日	15.1	5.0	☀️
11/10	火	先負	技能の日 エレベーターの日	15.5	7.2	☀️
11/11	水	仏滅	休市 鮭の日 ポッキーの日	12.4	6.9	☁️
11/12	木	大安	洋服記念日 皮膚の日	17.2	8.9	☁️
11/13	金	赤口	うるしの日 いいひざの日	17.3	8.2	☀️
11/14	土	先勝	世界糖尿病デー いい石の日	18.4	12.7	☁️
11/15	日	友引	七五三 かまぼこの日	16.1	6.2	☀️



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**

【スマ】ちょっと贅沢なカツオです。

11月も半ばともなると、どうしても冬の到来を意識してしまいます。今年のカツオ漁は釣り・旋網ともそろそろ終わるのかな？などと考えてしまうのは職業柄ですね。

日本で獲れるカツオは、カツオ・マルソウダ・ヒラソウダ・ハガツオ・スマの5種類です。今回の主役は、このスマです。知る人ぞ知るこの魚、以前テレビで「幻の鯨」として紹介されたこともありましたが、実は脂の乗りが凄いです。現在は少しだけですが、養殖も行われているようです。仙台市場にも不定期ですが、九州・四国から入荷中です。



やはり刺身が一番！わさび醤油もいいですが、ここは九州の「甘い」醤油で頂くと脂の甘さと相まって、コレが格別なんですよ。

**オススメ!** 「通」をうならせる  
脂の乗り

♪こんな時は自然に心委ねて♪

**11月第2週の食卓にはコレッ!**

- **味付数の子** <イーストカナダ・オランダ産 各種> …k3,200~2,300円
  - **塩数の子** <アメリカ・カナダ産 各種> …k7,500~3,000円 価格上昇中。
  - **定塩紅鮭** <ロシア産 8k/8~10枚> …k1,400円~
  - **定塩銀鮭** <チリ産 8k/6~8枚>…k900円~
  - **鮭トバ** <北海道京食 90g>…P380円~
  - **鮭フレーク** <三幸 150g>…P235円~
  - **銀鮭西京漬** <ミズノシーフーズ 約120g×2切> …P400円~
- 塩蔵課・製品課から11/11「鮭の日」特集です!

● **今週の見通し**

(11月9日~11月15日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
<b>■遠海課</b> ☎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/27~33尾	k1,300~800円	➡
尾長フィーレ	和歌山県沖	7~9k	k1,400~1,000円	➡
タラフィーレ	北海道沖他	5k/4~6尾	k1,000~900円	➡
<b>■特殊近海1課</b> ☎022-237-8325				
アオリイカ	秋田県産沖	3k/8~10入	k1,500~1,300円	➡
小肌	千葉県船橋沖	3k	k1,300円~	➡
スマカツオ(スマ)	長崎県勝本沖	5尾/8~9k	k1,600円~	➡
<b>■特殊近海2課</b> ☎022-237-8323				
貝ホタテ	宮城県	15枚入	枚280円~	➡
貝柱	宮城県	15玉P	P2,000円~	➡
殻付かき	宮城県	10個入	個250円~	➡
近海蛤	千葉県沖	5k	k1,800円~	➡
ホンビノス	千葉県沖	5k	k750円~	➡
<b>■まぐろ課</b> ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森・山形・秋田県・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**  
**ぶり**

<北海道沖他 1尾/10k>  
…k1,000~800円 イナダは夏、ワラサは秋、そしてぶりは冬が旬。寒くなって大型のものほど脂が乗ってきました!

● **特近1**  
**白魚**

<秋田県産 1k入>…k1,600円~  
鮮度のいいのを刺身で頂くのもいいですが、かき揚げにしてサクサクしっとり感を味わうのもいいですね。

● **特近2**  
**貝ほっき**

<宮城県産 10個入>…個250円~  
ほっき飯の主役でりながら、フライ・シチューと用途の多彩さも魅力です。

● **まぐろ**  
**まぐろ**

<各地> 本マグロは品質・相場共に安定してきました。メバチは水揚げが不安定なため、入荷は少な目の予想です。