



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

辺りが暗いなか、街からのシングルベルを聞きながら家への道を急ぐ…11月最終週、もう冬ですね。

今週は勤労感謝の日から始まります。この日は外食の日、日頃の家族への感謝の心を表す日ですが、お弁当や惣菜を買って家事の負担を減らす「中食」の提案もいいですよ。定番のお寿司や揚げ物はもちろん、最近は煮魚が種類も味も充実してきました。

連休が終わったら、徐々に年末を意識した売場づくりを始めましょう。ナメタガレイはオスを中心にアイテムを増やし、金目鯛や赤魚、目抜けて彩りを加えます。お正月用のカニや魚卵も見せておきます。ひとつは今年の価格を知らせるため、もうひとつは暮れもここに来れば有るということをアピールするためです。シングルベルは年末商戦開始の合図です。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
11/23	月	赤口	勤労感謝の日 外食の日	10.3	7.8	☔
11/24	火	先勝	かつおぶしの日 オペラ記念日	15.9	10.2	☔
11/25	水	友引	ハイビジョンの日 OLの日	19.5	12.4	☁
11/26	木	先負	ペンの日 ふろの日	8.9	2.6	☀
11/27	金	仏滅	鯛の日 ノーベル賞制定記念日	11.3	1.3	☀
11/28	土	大安	税関記念日 にわとりの日	6.2	5.2	☁
11/29	日	赤口	議会開設記念日 いい服の日	7.8	-1.6	☀

● **今週のおすすめ情報**

【まだら②】知っている方、いませんか? たららの秘密。

まだらのオスが高いのは白子が美味しいからに他なりません。輸入してまで白子を食べるのは日本くらいなのです。

ところでまだらのオスとメスの見分け方、ご存知ですか? 鮭だったら婚姻色が出たり頭や体の一部が変化します。が、たららには無い。水産試験場の方にも伺ったことがあります。答えはノー。逆に教えて欲しいとまで。

しかし! 水揚げ市場には見分けることができる人がいるらしいんです。コレが出来るとオスの多いところを”選んで”買えるんです。超能力者ですよ、もう。

白子はサッと湯通しして。天ぷらでもいいですね。鱈子も煮付けやパスタ等、たららは懐、深いんです。



オススメ! 濃厚な味わい

仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

♪相変わらずにぎやかな声を響かせ♪

11月第4週の食卓にはコレッ!

- 塩数の子 <アメリカ・カナダ産他 各種>
…k8,000円~
- 味付数の子 <カナダ・オランダ産他 各種>
…k3,500円~ 価格上昇中。
- トラウトロイン <チリ産 3k/3合 300~400g>
…k3,000円~ お刺身で!
- トラウトフィーレ <チリ産 10k/トリム-C・E>
…k1,600円~・k1,900円~
- 近海一本釣りソフト削り <マルトモ 2.5g×10袋>
…P150円~
- 徳用かつおパック <マルトモ 2.5g×5袋>…P80円~
- かつお削り節 <マルトモ 500g>…P1,850円~
製品課から11/24「かつおぶしの日」特集です!

● **今週の見通し**

(11月23日~11月29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4,800~4,300円	➡
生さんま	三陸沖	4k/27~33尾	k1,500~800円	➡
尾長フィーレ	和歌山県沖	7~9k	k1,300~1,100円	➡
タラフィーレ	青森県沖他	約5.8k/6~8尾	k1,400~1,200円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
活メクエ	長崎県産	1尾/2~4k	k5,000円~	➡
アンコウ	青森県沖	1尾/4~6k	k1,500円~	➡
ドンコ	青森県沖	6~7k/8~12尾	k700円~	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
貝ホタテ	宮城県	15枚入	枚300円~	➡
貝柱	宮城県	500gパック	P2,500円~	➡
ムール貝	宮城県	5k	k550円~	➡
サザエ	長崎県	5k	k1,300円~	➡
ホンビノス	千葉県	5k	k750円~	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森・秋田・山形県・カナダ	—	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	—	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
なめたがれい
<北海道沖他 (子持ち・オス)
1~3k/4~8入>…k2,000~1,200円
「年取り魚」の真打ち登場! 入荷も徐々に増えてくるとの予想です。

●特近1
たら白子
<北海道産 3k>…k5,500円~
湯引きぼん酢もおいしい、天ぷらにしてもよし! まろやかでクリーミーな味わいは格別です。

●特近2
ホタテヒモ
<宮城県産 500g P>…P350円~
鮮度のいいのは生食で。オススメは炊き込みご飯。いいダシが出ます。

●まぐろ
まぐろ <各地>
本マグロは減少傾向で上げ相場に。メバチは水揚げが不安定なため、特に良品の引き合いが強くなりそうです。