



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
11/30	月	先勝	カメラの日 味噌の日	8.2	-0.1	☁
12/1	火	友引	映画の日 鉄の記念日	12.1	0.2	☁
12/2	水	先負	休市 全国防火デー	14.0	5.4	☁
12/3	木	仏滅	カレンダーの日 個人タクシーの日	10.8	6.7	☀
12/4	金	大安	E・Tの日 血清療法の日	7.9	2.3	☁
12/5	土	赤口	国際ボランティア・デー	5.3	1.8	☁
12/6	日	先勝	姉の日 音の日	6.9	1.2	☀

師走となり皆年末を意識いたします。先週に引き続いてなめたがれい等、年末商品を訴求しましょう。暮れにかけて相場が上がる魚に「赤物」と呼ばれる魚があります。この中から目抜類の話を少々。

真目抜、幸神目抜、散目抜、アコウ目抜。市場で鮮魚で入荷するのは主にこの4種です。標準和名だと、サンコウメヌケ、オオサガ、バラメヌケ、アコウダイとなります。この目抜類は見分けるのが難しい。駆け出しの頃先輩社員に聞いても「何となく違う」とだけ。やがて目が慣れてきて自分で出来るころでも見分けるポイントはやっぱり「何となく」なんです。分かったと説明できるは違うんですね。

目抜は暮れも押し迫ると相場は青天井に。刺身に、鍋に一度食べると忘れられなくなります。



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**

【なめたがれい】 本格入荷が始まりました！年取り魚

宮城県の年取り魚と言えば「なめたがれい」が真っ先に出てきますよね。しかも年取りで使うのは子持ちなめた、これは子孫繁栄をとその家の末永い発展を願ってとのこと。

年取り魚、調べてみると【年神様を迎える際の「年取りの膳」の主役。塩蔵が出来るので東日本では鮭を、西日本では鯛を使う。】とのこと。なめたがれいは目の前に良質な漁場を望む宮城ならではのですね。煮付にして美味しい魚の最高峰にして縁起物。年末相場になる前に煮たナメタを汁ごと冷凍する方法が紹介されて久しいですが、ここ数年は温めるだけで美味しい「煮ナメタ」をよく見るようになりました。

自分で作る、から煮てあるのを買う、に「年取り魚」の風習は姿を変えながら残ります。



オススメ！ 簡単・便利 煮ナメタ

♪赤いリボンのシャンパン買って♪

12月第1週の食卓にはコレッ！

- 塩数の子 <アメリカ・カナダ産他 各種>
(一本物)…k8,000円～ (折子)…k3,200円～
- 味付数の子 <カナダ・オランダ産 各種>
…k3,500円～ 数の子・いくら・筋子、減産で高値予想です。
- 紅鮭寒風干し <ロシア産 8枚×2合>…枚1,450円～
- 定塩秋鮭 <カナダ産 中辛/7枚>…k1,950円～
良品。年末です。「いい鮭」を売りましょう。
- かずのこ松前漬 <三豊 1k>…k2,000円～
- かずのこわさび <三幸 1k>…k1,400円～
- うにいか <大谷屋 1k>…k1,100円～
製品課、年末商品の特集です！

● **今週の見通し**

(11月30日～12月6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尾	箱4,600～4,300円	➡
わらさ	千葉県沖	2尾/8～10k	k500～400円	➡
尾長フィーレ	和歌山県沖	7～9k	k1,300～1,100円	➡
生タラフィーレ	青森県沖他	約5.8k/6～8枚	k1,400～1,200円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
養殖トラフグ身欠	長崎県	2入/1.3k～	k5,000円～	➡
黒ソイ	北海道沖他	5k/3～5尾	k500円～	➡
アンコウ テール	福島県沖他	1～2入/3～5k	k1,500円～	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
貝ホタテ	宮城県	15枚入	枚280円～	➡
貝柱	宮城県	500gパック	P2,500円～	➡
サザエ	長崎県	5k/3～5尾	k1,500円～	➡
平貝	愛知県	6枚入	枚750円～	➡
貝ホッキ	北海道	15個入	個280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・スペイン	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	宮城・千葉・和歌山県・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/オス>
(子持)1～2入/2～3k…k1,800円～
(オス)4～8尾/3k…k1,200円～
今年は価格も品質も安定。入荷も増えてきました。

●**特近1**
ヤリイカ
<宮城県沖他 4k/約25入>
…箱12,000円～ スルメイカが少なくなる冬から春にかけてはヤリイカです。口いっぱい広がる甘味は絶品です。

●**特近2**
生のり
<宮城県産 100g>…P110円～
佃煮もよし、味噌汁で暖まるもよし！

●**まぐろ**
まぐろ
本マグロは時化の影響を受けやすくなります。メパチは水揚げが不安定なため入荷は少な目の予想です。年末の需要期に向けて徐々に上げ相場となりそうです。