

● 今週のカレンダー

※気象データは2019年分

ついにクリスマスの週になりました。25日を過ぎたら、ラストパートで駆け抜けましょう！
コロナ禍のため、重箱に入ったおせちセットの受注が好評だと聞きました。また、中食関連ではオードブルに人気が集まっているとも。コロナ以降はテイクアウトやデリバリーサービスがもてはやされ、外食と中食のバランスが一気に変わった年でもありました。自転車で配達しているのも、良く見かけましたね。
刺身盛合せにオードブル、煮ナメタ、おせちの重箱、お店で自分の目で選ぶもの、デリバリーで頼んでおくもの、変化する世の中ですがそこに「家庭の味」を添え、伝えるのも忘れずに。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
12/21	月	大安	冬至 バasketボールの日	8.8	0.0	☀️
12/22	火	赤口	労働組合法制定記念日	7.8	2.8	☁️
12/23	水	先勝	休市 テレフォンカードの日	10.9	3.4	☀️
12/24	木	友引	クリスマスイヴ	6.3	3.6	☔️
12/25	金	先負	クリスマス 昭和改元の日	9.6	-1.1	☁️
12/26	土	仏滅	プロ野球誕生の日	6.0	2.8	☔️
12/27	日	大安	開市 浅草仲見世記念日	10.5	2.6	☔️

● 今週のおすすめ情報

【養殖 はまち】「ハマチ・かんぱち・たい」養殖魚御三家①

年末は養殖魚の扱いが一気に増えます。これらは刺身になる“高級魚”で、また年末年始やお盆に急激に需要が増える“ハレの日商材”でもあります。天然と比べ、時化の影響を受けず確実に出荷できるというのも、年末にはメリットになります。

日本の養殖業は、ハマチから始まりました。今から100年ほど前、香川県での話です。今では餌と技術の進歩で、天然以上の評価のものもあるとか。他の魚種は繁忙期にはフィーレを使いますが、ブリはラウンドという方も多いのも「西の年取り魚」なら



ではですね。
1尾売りにすると売場が映えます。頭や骨をぶり大根にしたり、捨てる場所が無いのがまたいいですね。

オススメ! 刺身で、切身で、ぶりしゃぶで!

仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

♪何処かで見た風景のように♪
12月第4週の食卓にはコレッ♪

- 紅子 <アメリカ産 各種>…k4,300円～
- 解凍紅子 <アメリカ産 各種>…k3,500円～
- 味付紅子 <アメリカ産 各種>…k3,500円～
紅子は生産量半減で、在庫も薄いようです。
- トラウトフィーレ
<チリ産 トリムC 10k/8～12枚>…k1,700円～
<チリ産 トリムE 10k/8～12枚>…k1,900円～
- トラウトロイン <チリ産 3k/33枚>…k2,900円～
クリスマスにも年末にも大活躍です。
- オーシャンキング <極洋 1k>…k800円～
- かにかま磯部揚げ <大栄フーズ 1k>…k1,000円～
- いか天ぷら <ワールドフーズ 1k>…k850円～

● 今週の見通し (12月21日～12月27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	10～15尾	箱6,000～4,500円	➡
助白子P	北海道他	500g/20入	P600～400円	➡
尾長フィーレ	和歌山県	7～9k	k1,500～1,100円	➡
タラフィーレ	北海道他	5k/4～7尾	k1,200～1,000円	➡
■ 特殊近海1課 ☎022-237-8325				
養殖トラフグ身欠	長崎県	2入/1.0～1.5k	k6,000円～	➡
活メクエ	長崎県沖	1入/5～6k	k7,000円～	➡
ヤリイカ	宮城県沖	4k/約20尾	箱12,000円～	➡
■ 特殊近海2課 ☎022-237-8323				
生食用カキ	宮城県	500gパック	P2,500円～	➡
加熱用カキ	広島県	500gパック	P1,000円～	➡
殻カキ	岩手県	15個入	個200円～	➡
養殖アワビ	韓国	90～100g	k7,000円～	➡
アサリ	北海道沖	5k/4～7尾	k950円～	➡
■ まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森・岩手県沖	————	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・千葉・和歌山県・インドネシア沖	————	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
子持ナメタガレイ
<北海道沖産他 1～3入>
…k2,000～1,300円 子持ち中心
で！1尾売りと切身で売場を埋めましょ
う。煮ナメタも並べて、需要を全てカ
バーしましょう。
- 特近1
毛ガニ
<北海道沖産 4k/6尾>…k9,000円～
今年最後の贅沢に！「蟹を食べなきゃ
年が明けない」という方には是非！身
入りの良い北海道産で。

- 特近2
アワビ
<宮城県産 100～130g/個>
…k9,000円～ アワビのステーキ、酒
蒸し…今年最後の贅沢に県内産のアワ
ビをチョイスするというのも有りです。

● まぐろ
本まぐろ・めばちまぐろ
まぐろ類全般、良品ほど引き合いが強
い状態が続いています。安定入荷に努
めます。