

● **今週のカレンダー**

※気象データは2020年分

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(画)
1/11	月	友引	成人の日 鏡開き	10.6	0.5	
1/12	火	先負	スキー記念日 桜島の日	8.6	1.6	
1/13	水	赤口	ピース記念日 一汁三菜の日	7.5	1.9	
1/14	木	先勝	タロとジロの日	8.2	1.3	
1/15	金	友引	小正月 いちごの日	4.4	0.9	
1/16	土	先負	藪入り 禁酒の日	8.0	0.4	
1/17	日	仏滅	阪神・淡路大震災(1995)	8.3	0.6	



仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

2021年最初のセントグラムです。今年も市場の魚のように鮮度の良い情報を発信したいと思います。

2020年はコロナ一色で終わったような気がします。最後になって「ワクチン接種開始」と「変異種」という明暗ふたつのニュースが流れました。今年はどうなる？良い方に行けばいいですよ。

さて、一月始めは家庭の冷蔵庫に年末の食材がまだ残っている為、食料品の購買意欲が低い時です。例えばシジミや海藻類の様なごちそうに慣れてしまった胃腸をいたわるような商材や、丸干しや開き物など「いつも食べる商材」の価格訴求品で売場を作ってみましょう。つい手を出してしまう、変化球をイメージするといいいですよ。

● **今週のおすすめ情報**

【寒ボラ】トドのつまりは食べるなら今

「寒ぶり」「寒しじみ」のように「寒」の訴求が出来る出世魚、それが今回のテーマ「ボラ」です。代表的なものとして、オボコイナ(鰯)→ボラ(鰯)→トド、と名前を変えていきます。粹な様をいう鰯背(いなせ)や結局の事を とどのつまり というのはここからなのは有名な話ですよ。ボラの卵が原料の珍味、長崎名物のカラスミやボラの胃の部分「へそ」がまた珍味だとか…しかし今回お伝えしたいことは、大変美味しい魚であるということです。刺身で食べれば、まるでマダイ。



特に冬のボラは脂肪分が目の周りにまで付いて目が白くなります。自ら食べごろを知らせる魚、寒のボラ。綺麗な海で育ったものを選ぶのがコツです。

オススメ 身も子も旨い冬のボラ

♪風の音符に乗せて♪

1月第2週の食卓にはコレっ♪

- 紅子 <アメリカ産 各種>…k4,300円～
 - 醤油いくら <北海道産 500g>…k10,000円～
 - トラウトフィーレ
<チリ産 トリムC/10k>…k1,500円～
<チリ産 トリムE/10k>…k1,850円～
 - トラウトロイン <チリ産 3k/3枚>
…k3,000円～
 - 高菜油いため <三幸 100g>…P130円～
 - 梅ごはん <三幸 85g>…P130円～
 - 焼鮭ほぐし <三幸 100g>…P320円～
- 1月17日は震災の時役に立った「おにぎりの日」です。

● **今週の見通し**

(1月11日～1月17日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■遠海課 ☎022-237-8320				
真タラコ	北海道沖他	3k	k800～500円	➡
助白子P	北海道沖他	500g/20入	P450～350円	➡
尾長フィーレ	和歌山県沖	7～9k	k1,200～1,000円	➡
タラフィーレ	北海道沖他	約5.7k/5～8尾	k1,200～1,000円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
赤ナマコ	秋田県沖他	5～7k	k1,500円～	➡
アン肝	中国産	2k	k800円～	➡
マダイ	愛媛県沖	1入/2～3k	k1,800円～	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
蒸シタコ	北海道	5k	k1,800円～	➡
煮ダコ	宮城県	5k	k1,600円～	➡
ボイルヤリイカ	アメリカ	3k	k1,200円～	➡
近海蛤	千葉県	5k	k1,600円～	➡
冷凍釜上シラス	宮城県	5k	k3,300円～	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	青森県沖他	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	千葉・和歌山・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
マダラ白子
<北海道沖産他 3k>
…k5,000～2,000円 アラスカの空輸もが入荷する頃になると、全体の相場は落ち着いてきます。

●特近1
ヤリイカ
<岩手県沖産他 3k/10～13入>
…k2,000～1,800円 釣もののスルメイカの入荷が切れる冬場は、ヤリイカの季節です。大型のものは刺身です。

●特近2
養殖アワビ
<韓国産 90～100g/個>
…k8,500円～ 生はもちろん、火を通しても美味しい！おすすめです。

●まぐろ
本まぐろ・めばちまぐろ
<各地> 本まぐろは品薄続きです。めばちも産地が限られてくるので良品ほど強含みとなりそうです。