

● **今週のカレンダー**

※気象データは2020年分

突然ですが「味変」ってご存知ですか?その字の通り料理の味を変化させて食べるって事なんですけど、やってみると面白い。最初は鍋の汁を変える所から始めましたが、徐々にサカナの方へ。テレビで紹介されていたという鯖の切身に粉チーズをかけて焼いて食べるのは、チーズのおかげで臭みが抜けてて旨い。オススメです。次はチリ産トラウトの切身を、フライパンで。こちらには、開発中のもろみ味噌を乗っけてみました。ふんわりとしたトラウトに、脂分を抑えるもろみ味噌がお互いの良いところを引き出しています。

1+1が2じゃなくてそれ以上になるなんて、もう新しい料理です。是非お試し下さい。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(厘)
3/29	月	赤口	まりもの日 八百屋お七の日	4.9	1.8	
3/30	火	先勝	国立競技場落成記念日	10.5	0.1	
3/31	水	友引	オーケストラの日	12.6	2.6	
4/1	木	先負	年度初日 エイプリルフル	7.3	2.6	
4/2	金	仏滅	国際こどもの本の日	8.7	5.0	
4/3	土	大安	日本橋開通記念日	11.2	3.3	
4/4	日	赤口	清明 トランスジェンダーの日	8.4	5.3	



仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

● **今週のお役立ち情報**

【考察】簡単・便利なサカナの行き着く先は?

私たちが魚を食べる時って、和食として食べることが多いと思うんです。お刺身、焼き魚、煮魚、天ぷら、鍋など。刺身はもちろん、天ぷら種も綺麗に処理されています。焼き魚、煮魚、鍋は骨(時に皮)を食べない前提で作られています。始めから取り除くことを前提にして出来た、非常に完成度の高い料理が和食の魚料理なのではないかと思ってきました。

変わって洋食、フライ・ムニエル・パスタなども、途中で骨などを取り除きながら食べる料理とは言い難いですよね。出たものは全て食べる、というイメージです。上記の味変メニューもそうですね。

現在、骨取りの切身はありますが皮取りまでしている商品はまだありません。でも例えば「トリムEから作った切身」なんてのが出来たら、それがコストに見合っていたなら、幅広く受け入れられると思います。

♪宝物はまだポケットの中♪

4月第1週の食卓にはコレッ!

- 紅子 <アメリカ産 各種>…k4,500円~
- 醤油いくら <北海道産 500g>…k12,000円~
- たらこ・明太子
<ロシア・アメリカ産 各種>…k3,800円~
- 紅鮭ハラス <アラスカ産 500g/真空>
…k1,300円~
- トラウトハラス <ノルウェー産 500g/真空>
…k800円~
- 琉球黒酢もずく <カネリヨウ海藻 170g>
…P200円~
- 味付もずく三杯酢・味付けもずく黒酢
<カネリヨウ海藻 60g×3>…P90円~
4月4日は沖縄県誕生の日です。

● **今週の見直し (3月29日~4月4日)**

● **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。

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■遠海課 ☎022-237-8320				
ヤリイカ	千葉県沖他	3k/10~16入	k1,700~1,400円	➡
ボイルホタルイカ	兵庫県沖他	5合	P600~350円	➡
カツオ	千葉県沖	1尾/3~10k	k1,000~500円	➡
タラスキンレスフィーレ	北海道沖他	3k/5~12枚	k700~600円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
養殖アユ	愛知県	1k/11~12尾	k1,800円~	➡
ヒラメ	千葉県沖	1入/1.5k~	k2,500円~	➡
赤イカ	長崎県沖	4k/15~16入	k2,500円~	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
貝柱	北海道	15玉	P2,500~	➡
貝ホタテ	北海道沖	10枚入	枚300円~	➡
貝ホッキ	北海道沖	15入	個250円~	➡
ツブ	北海道沖	5k	k2,500円~	➡
サザエ	千葉県沖	5k	k1,300円~	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	各地	————	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	和歌山県沖他・インドネシア	————	お問い合わせ下さい	➡

●遠海
養殖銀鮭フィーレ
<宮城県産 5k/約13入>
…k1,500~1,300円 入荷が本格的になってきました。長い歴史が育てた「みやぎサーモン」の旨さは他の追随を許しません。

●特近1
イシダイ
<宮城県産 2~3入/3~4k>
…k1,800円~ 魚は頭を上にした時の模様で判断するので、イシダイは「横縞」なんです。知ってましたか?

●特近2
近海蛤
<千葉県産 5k>…k1,500円~
春は潮干狩りシーズンでもあります。リモートでバーチャル潮干狩りなんてのもアリ、ですね。

●まぐろ
めばちまぐろ
どの魚種も、入荷量が相場をつくる一番の要因となりそうです。陸送・空輸共に、少な目の入荷が予想されます。

【セントグラムは、今週号が最後の発行となります。長らくのご利用、誠にありがとうございました。】