

# 春の商品情報

information about fish

Spring in 2021



株式会社 彌

豊洲場内屋号 和田分(5058)

豊洲場内作業場 和田2号(3023)

TEL:03-5565-7011 FAX:03-5565-1125

<http://www.wataru-j.com>

彌



## マカジキ

Striped Marlin

## 桜カジキ

(特にこの時期のマカジキをこのように呼称する)

年初から6月位まで上質なものが入荷します。

赤身のうすい身肉は上質で品のよい旨味を感じることができる。

カジキ類の中で最高級品

宮城気仙沼、伊豆沖、御前崎沖

当社は和歌山県勝浦から直引きしております。前日の昼までに注文頂ければ翌朝お届けいたします。

ブロック売り 2500/k目安(豊洲場内価格は3500円です!)

- ① 古くは高級料亭用として赤身系の刺身では最も人気が高かった。
- ② 「カジキマグロ」とも呼ばれるが、マグロとは全くの別種
- ③ カジキ類の中で、身質、評価ともに最高位
- ④ 刺身、照り焼き、ステーキ、その他何でも適合する

we can supply good quality fish from beginning of the year to around June

red thin meat is elegant good taste

highest grade fish among marlin family

Kesennuma in Miyagi, off Izu, off Omaezaki

we can supply from Katsuura in Wakayama directly.

We can deliver next morning if you order by noon of the previous day

around 2500/k in block (3500/k at Toyosu market!)

- ① was popular as red meat sasimi at high grade Japanese restaurant
- ② although it is called "Kajiki-maguro", differs from Tuna
- ③ highest grade quality and value among marlin family
- ④ good for sasimi, teriyaki, steak

## サワラ

(Japanese spanish meckerel)

## 花サワラ

大型のものほど尾に近い部分が美味とされている

2.5~3kサイズで2000/k中心

特にこの時期のサワラを花サワラといって珍重される

around tail of big size fish is delicious

called "hana-sawara" in spring and very good quality

京都府舞鶴、石川県七尾、山口県下関、常盤、銚子沖

Maizuru in Kyoto, Nanao in Ishikawa, Shimonoseki in Yamaguchi,

Jouban, Chosioki

## アイナメ greenling

早春から初夏にかけてが旬 1kg前後の型を選びたい

1800/k中心 青森、函館、その他 (Aomori, Hakodate and etc.)

in season from early spring to early summer good size is around 1kg

## マダイ red sea bream

いわゆる桜ダイの時期が最上質

4月末からは産卵期に入るので、春子鯛(カスゴダイ、チダイ)がおすすめ

価格は安〜高と色々あるが、2000-2500/kをお勧めしたい

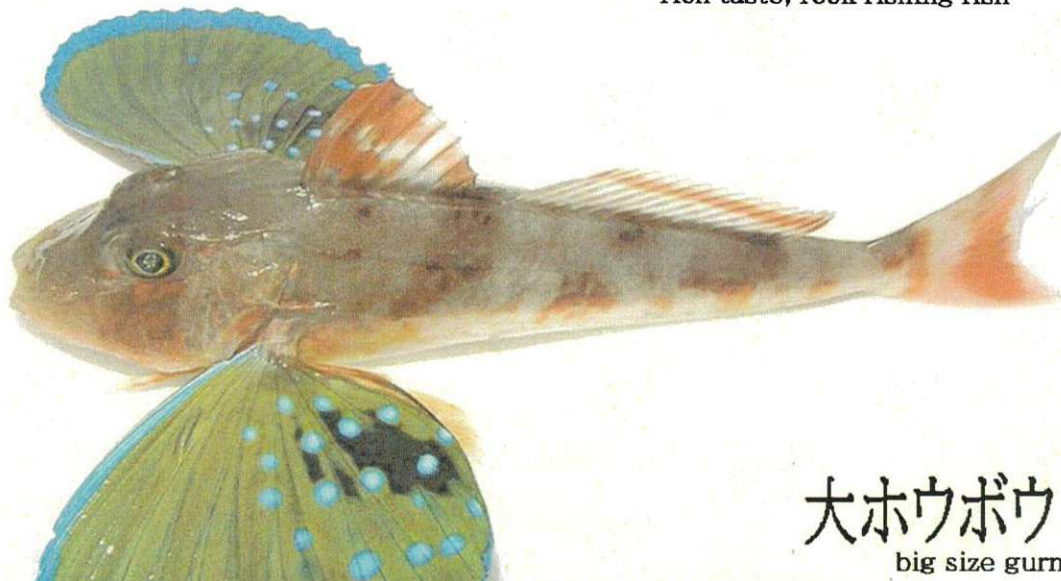
called Sakura-dai in this season and best quality

we recommend Kasugodai, good quality fish around 2000-2500/k



赤メバル  
block rockfish

春告魚 身は脂がのっている割には締まり感のある白身 春の磯釣りの代表  
佐渡、秋田男鹿、その他 (Sado, Oga in Akita) 2000/k  
called "Haru-tsuge-fish", this fish announces "Spring comes"  
rich taste, rock fishing fish



## 大ホウボウ

big size gurnard

2月〜4月中旬の時期のみ、1kgup〜1.5kの大きな型が漁獲される 特上質

銚子、愛知篠島、土佐、その他 (Choshi, Shinojima in Aichi, Tosa)

1800/k、大型(big size)は2500/k中心

up1kg〜1.5kg big size only Feb to mid. of April is highest quality

## 初ガツオ the first Bonito of this season

九州から遡上し、夏の戻りガツオにかけて漁獲される

熱を加えるとばさつき感がでるので、刺身、たたきが最高

鹿児島枕崎、土佐、伊勢、焼津、銚子、気仙沼、などに水揚げされる

程度により価格も異なる

1500-2500/k 半身ok(1/4売りも可能な限り対応いたします)

go upstream from Makurazaki in Kagoshima, Tosa, Ise, Yaizu,

Choshi, Kesenuma

caught till Summer (Modori-Gatsuo)

we can supply half of fish and want to arrange 1/4 size cut

## マナガツオ butterfish

三重伊勢、尾鷲、和歌山新宮など。(Ise and Owase in Mie, Shingu in Wakayama)

主に関西ではアマダイと双壁をなす高級魚

3500-5000/k

high quality and popular fish like red sea bream in Kansai

## サクラマス sakura masu torout

本マス、海マス、ます系の中で最高級に位置づけられる

〜2kまでが中心 2000-2500/k 2.5kupのものは2-3割高(up 20-30%)

新潟村上、岩手久慈、北海道羅臼など Murakami in Niigata, Kuji in Iwate, Rausu in Hokkaido

highest quality fish among Masu torout family

ウニの現況 (current situation of sea urchin)

毎年、3月中旬の流氷が溶ける頃までは入荷が不安定な時期ではあるが、このような状況下でも価格は安定傾向。  
(一応、セリ会社が入荷量を必要最低限におさえ、値崩れを防いでいる。)

3月中旬以降も安定傾向であると思われます。

unstable catch to mid of March because of drift ice, but the price is stable, regardless COVID-19  
auction companies control production to prevent prices from collapsing  
we think the price will be stable after mid. of Mar.



新ワカメ (this season seaweed)

三陸海岸、神奈川三浦半島、愛知知多半島など  
天候が良ければ4月末頃まで入荷あり。  
500-800/1pack(500g)

Sanriku coast, Miura peninsula, Chita peninsula  
catch is to end of April when the weather is good

ノレソレ  
(noresore)

通常は1300/pack(200g)  
4月末まで入荷 until Apr.



トリ貝  
(egg cockle) 2800/k  
解禁は3月末にかけて  
愛知知多半島、香川観音寺他  
Chita Peninsula, Kannonji in Kagawa  
fish season is to end Mar.

赤貝  
(ark shell)

山口宇部、仙台湾 Ube in Yamaguchi, Sendai-bay 3500  
宮城ゆりあげ産の漁は6月まで -4500/k  
catch at Yuriage in Miyagi is till June  
輸入物exported(主に中国China)は2000-2500/k

バカ貝  
(アオヤギ)  
baka-gai

1200-1500/k  
3月から5月にかけて天候が安定していればほぼ入荷  
stable arrival from Mar. to May in good weather

～その他～

ホタルイカ (firefly squid)	富山は2月下旬ころから from end of Feb. in Toyama 出始めは値もはるが、expensive at beginning, 通常ordinaryは1000/枚sheet(50尾pcs前後) 兵庫県産(Hyogo)は800/枚(sheet)目安
生ホタルイカ (raw firefly squid)	富山生ホタルは2月末から5月中旬まで入荷 From end of Feb.to mid.of May at Toyama 1000-1200/枚(sheet)(18尾pcs前後入り)
イイダコ (rice octopus)	1000-1500/k 2000-2800/k(子持ちwith roe、淡路島Awaji-island)



生シラス  
(raw shirasu)

250-300/1pack(200g)が平均  
沼津、葉山沖 Numazu, off Hayama  
<注>天候により入荷のない場合もあるので、  
釜揚げシラス(100gからok)と併用を  
because catch depends on the weather, please  
use both raw & Kamaage-shirasu



サヨリ  
(halfbeak)

身はあくまで上品なことが高級感を伺わせる。  
能登、伊勢、千葉内湾でも Noto, Ise, inlet in Chiba  
皮目が美味、2000-5000/k  
rich & elegant taste, skin is very delicious



ニシン  
(herring)

春告魚 網走、根室など北海道東岸が漁獲域  
1500/k  
East coast in Hokkaido Abashiri, Nemuro