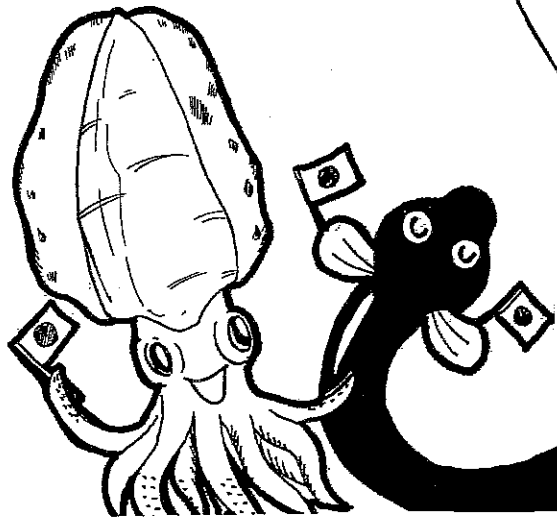
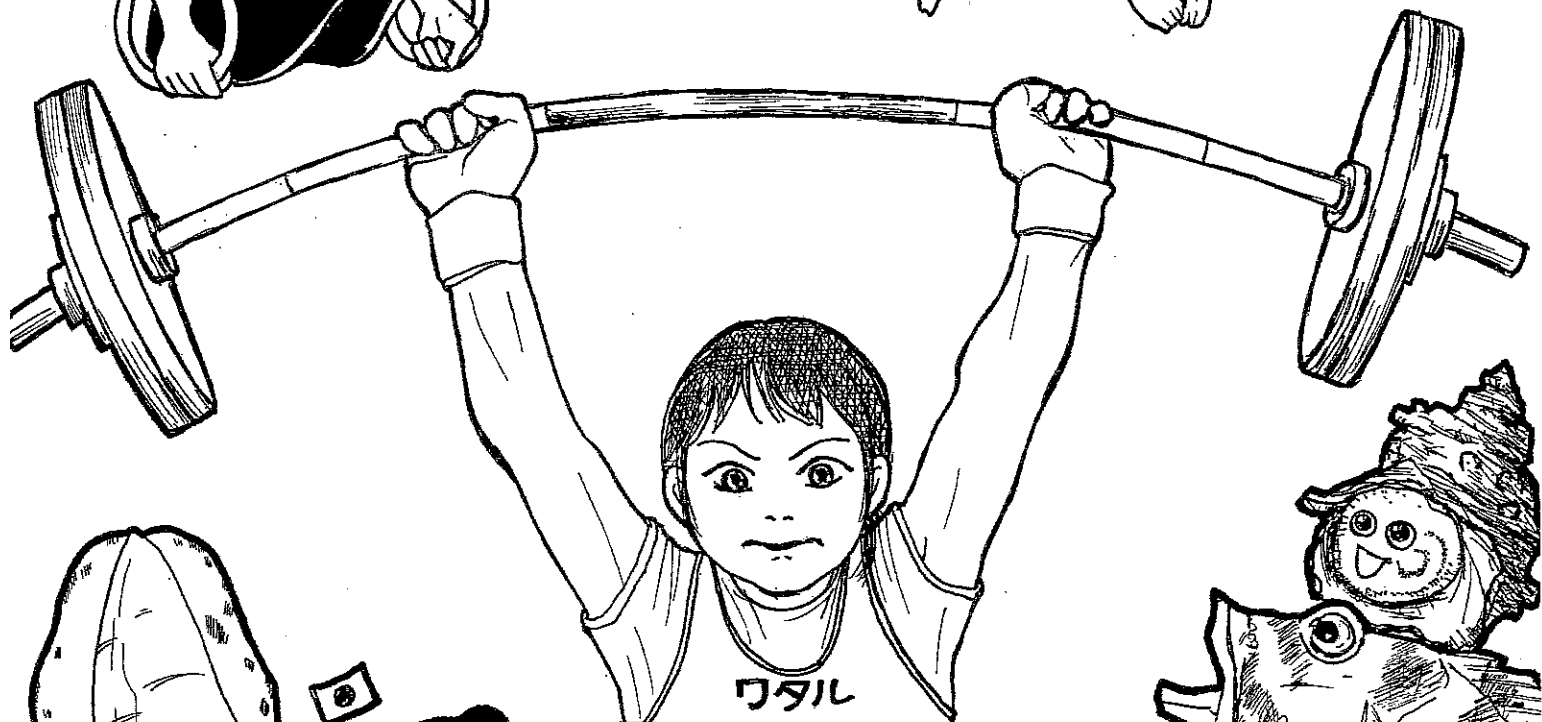
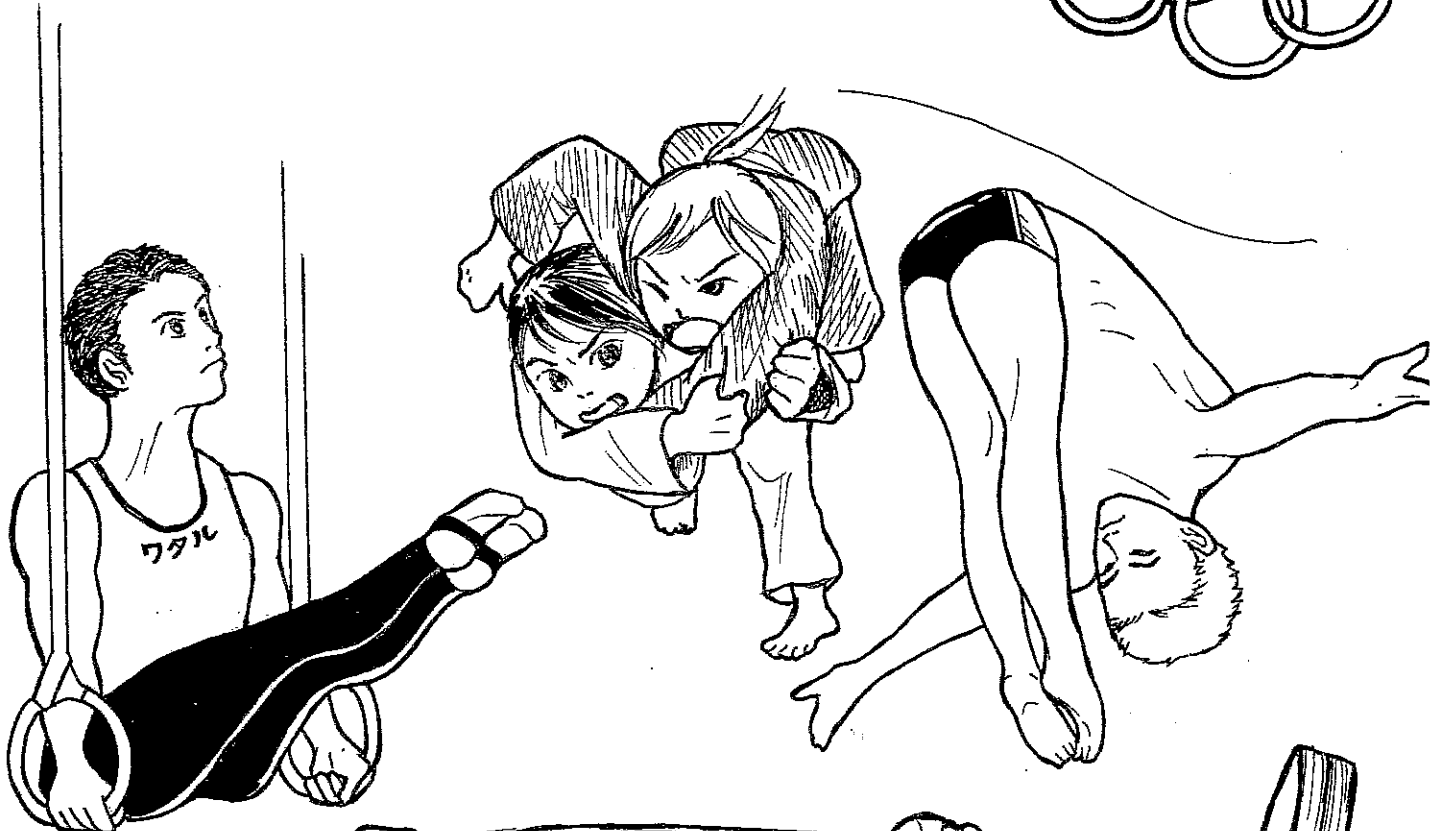
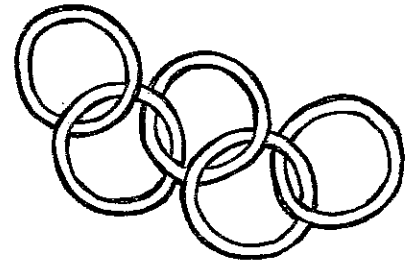


夏の商品情報

information about fish

~summer in 2021~

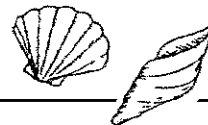


株式会社 彌

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

<https://www.wataru-i.com>



<p>大イサキ (big size Grunt)</p>	<p>～8月中旬頃(mid of Aug.)までが最盛期 長崎県小値賀島のブランド 値賀咲(五島イサキ)、大分の関イサキはブランド 1kまわりは3000/k 皮目も美味 俗にイサキは棚(*)で釣ると言われる。(※棚とは、水深を棚に見立てた釣り用語) イサキは水深20-30メートルの棚で群れで泳ぐ brand fish: Chikasaki in Nagasaki(Ojika island), Seki in Ooita this fish swim at 20-30 meter depth in large group also skin is delicious</p>
<p>オナガダイ (Onaga-dai)</p>	<p>高級魚 夏に特に風味を増す。クセも臭みも全くなく、さっぱりとして上品さがなによりも突出している 鹿児島屋久島、小笠原諸島 2500/k前後 Yakushima, Ogasawara islands becomes delicious in summer, light and elegant taste</p>
<p>インダイ (Parrot fish)</p>	<p>夏季の磯魚のキング。漁獲後の磯の香が漂う間の野性味感が旨味を醸す 三重尾鷲、鹿児島枕崎、熊本牛深 2500/k前後 the King among the inshore fish in summer, has smell of the coast and good wild taste Owase in Mie, Makurazaki in Kagoshima, Ushifuka in Kumamoto</p>
<p>マコガレイ (Makogarei)</p>	<p>独特の香りと透き通るような身肉の清涼感が抜群 活けものは特に一級品 活け(♂)(ikejime)3500-4500/k のじもの(noji)1500-2000/k 千葉竹岡、瀬戸内 Takeoka in Chiba, Setouchi good smell, clear meat, cool feeling 大分県日出の城の下で獲れる城下カレイ、ホシカレイ、マツカワもマコカレイである。 Shiroshita-karei, Hoshi-karei, Matukawa-karei are Mako-karei family</p>
<p>アカハタ (aka Grouper)</p>	<p>夏に漁獲が増えるハタ系魚。皮がしっかりしていて、ゼラチンの層がある。 薄造り、煮つけでも旨い。和食、中華で人気。 2500-3300/k 目安。小笠原諸島、鹿児島屋久島、山口仙崎 Hata family, catch rises in summer, thick skin has gelatines good for usu-tsukuri (sasimi), boiled in soy sauce in both Japanese and Chinese cooking Ogasawara islands, Yakushima in Kagoshima, Senzaki in Yamaguchi</p>
<p>オコゼ (Devil stinger)</p>	<p>旨味を感じる上質さはフグに匹敵。刺身はもちろん、から揚げ(二度揚げ)に定評 和・洋・中、均等に人気 活け(ike)3000-4000/k 目安 佐渡、広島尾道 similar to puffer fish because of sweet and elegant taste, good for sashimi, fried (twice) popular in Japanese, Western and Chinese cooking</p>
<p>コチ (flathead)</p>	<p>食感はオコゼに似るが、香りが強い弾力のある白身。小田原、千葉小湊 活もの3800/k のじもの1800~2000/k texture is similar to stingfish, has good smell and to be chewy Odawara, Kominato in Chiba</p>
<p>日本海スズキ (Japanese sea bass)</p>	<p>1500-2000/k 京都舞鶴、銚子沖の常磐スズキも上質 Maizuru in Kyoto, Jouban brand is also good quality</p>
<p>タカベ (Yellow stiped butterfish)</p>	<p>200-300gの小魚ながら脂ののりがよく人気 神津島 Kouzu-island 2500-2800/k small size(200-300g) fish and rich taste</p>
<p>イシガキダイ (Ishigakidai)</p>	<p>インダイと同じ生態だが、より南方系。広島湾、長崎対馬、奄美諸島 2000-2500/k same ecology to Ishidai and lives in the more south Hiroshima bay, Tsushima in Nagasaki, Amami-islands</p>



天然カンパチ wild great amberjack	アオリイカ oval squid
入荷少なく、ブリ類では最高級品。肉質の良さが人気。 3000-3500/k 鹿児島湾、土佐、鳥取境港 small catch, highest quality fish among Yellow tail family good meat, Kagoshima bay, Sakaiminato in Tottori	バショウイカの別名。 歯ごたえ、甘味（旨味）どれも一級品 2800-3500/k 鹿児島出水、香川高松 chewy and sweet taste Izumi in Kagoshima, Takamatsu in Kagawa
天然ヒラマサ wild yellowtail amberjack	シロイカ shiro ika
2-4K物が最上質。 血合いが少なく変色しにくいので、パーティや結婚式に人気 2500/k has little dark red meat, hardly deteriorating in color, popular at party and wedding reception	冬場のヤリイカに対し、夏場は白イカが主流 2500/k 鳥取沖 off the coast of Tottori Shiro-ika is good in summer, Yari-ika in winter
天然シマアジ wild yellow jack	コウイカ cuttle fish
味はもちらん、適度な甘味を感じられる。天然は希少 4000/k 熊本天草、高知室戸 good sweet taste, wild fish is rare Amakusa in Kumamoto, Muroto in Kouchi	こりとした歯ざわりと豊かな旨味 スミイカとも言われ、すしねたに人気。1500-2500/k 岡山牛窓、広島尾道 gummy, good for sushi, called Sumi-ika Ushibuka in Okayama, Onomichi in Hiroshima
アジ horse mackerel	ハモ pike conger
基本的に背中が太っているものほど脂ののりがよい。 長崎県ゴンアジ、野田あじ、島根県ドンチッチアジ、 大分県関アジ等ブランドアジは2500-3500/k 目安。 普通のアジ(ordinary fish) 1500/k 前後 rich taste fish has fat back brand fish : Gon-aji in Nagasaki, Noda-aji, Donchicchi-aji in Shimane, Seki-aji in Ooita 2500-3500/k	6月(June)～10(Oct.)月の落ちハモの時期まで コンドロイチン（皮膚の老化を防ぐ）が多く含まれる。 淡路、熊本天草 2000/k ~ contains chondroitin, it has anti-aging qualities Awaji-island, Amakusa in Kumamoto

新子と新イカについて
about Shinko & Shin-ika

・・・旨味を追求するのであれば旬に譲るが、走りの中の走りである季節の一瞬を愛でるところに
一番の価値があると思われる。
before in season is called "Hashiri" and we treasure the taste of each and every moment

新子
(shinko)

コハダの稚魚 4-6cm (6-8月) すしネタの高級食材。溶けていく感覚とさわやかな香りがウルトラ人気
当初20000/k、7月以降500g/パック 2500位の天草物が人気
young fish of kohada, 4-6cm length in from June to Aug., highest quality ingredients for sushi
very popular because of good cool feeling taste
at first 20000/kg, becomes 2500/pack(500g) after July caught at Amakusa

新イカ
(Shin-ika)

甲イカの稚魚 歯ごたえが特に柔らかく、すしネタイカ系の最高峰
7月下旬頃から入荷が始まり9月初旬頃まで。40～80g位が一般的に新イカとして出荷される
3500-4000/k
young squid of Kou-ika
tender and high quality squid ingredients for sushi

注) 新子と新イカの競り値が、豊洲市場すべての商品の中で最高値である



カツオ (Bonito)

戻りカツオ前の、身も脂も均等な状態で漁獲される。

刺身はもちろん、炙り、薫焼き、などももちろん最高。

通常1500/ k 中心

宮城気仙沼、沼津、焼津、千葉勝浦のモチカツオはブランドで2-3割高
both meat and fat of this season fish are good before "Modori-katsuo"

"Modori-kasuto" is the fish returns from north to south in autumn.

good for sashimi, broiled, straw fire light roasted

Kesenuma in Miyagi, Numazu, Yaizu,

price of brand fish "Mochi-katuso" at Katsuura in Chiba is 20~30% higher



時サケ (時シラズ) (Toki-salmon)

世界の漁獲量の1/3を消費する我が国、この時期の北海道、東北地方を中心に漁獲される
時サケ (時シラズ) は脂ののりがよく、特に珍重される。

産卵前に漁獲されるため、身質、脂の質ともに最もよい時期

2500-2800/ k 中心

北海道羅臼、日高沖、岩手三陸海岸

Japan has one third catch of salmon in the world and loves this seson salmon.

this season salmon called "Toki-sake" and "Toki-Sirazu"

fish caught around Hokkaido and Touhoku region is very delicious.

Rausu, off Hidaka in Hokkaido, Sanriku in Iwate

小物類

白キズ (shiro-gisu)	夏場のすしネタの代表 天ぷら、大型物は一品料理にも god for sushi, tempura, big size fish is used a la carte
アナゴ (conger)	長崎対馬、松浦、神奈川金沢八景、 メソと(big size called Meso)呼ばれる50-60位 が人気。50-350 g/本(piece) 2800/ k Tsushima in Nagasaki, Matsuura, Kanazawa Hakkei in Kanagawa
メゴチ (megochi)	夏季 フリット魚の代表 千葉富津(Futtsu in Chiba) 1900/ k used for fritter
アユ (養) (cultivated)	550/ p (3本入pieces)
アユ (天然仕立て) (ayu fish cultivated like wild)	180-230/1(piece)本前後 サイズにより価格異なる 1本から注文ok price cahnges according to the size minimum order is 1
アユ (天然) (wild ayu fish)	岐阜長良川 (郡上八幡) 広島太田川、熊本球磨川 350-850/1(piece)本目安 Nagara-river in Gifu, Oota-river in Hiroshima, Kumagawa in Kumamoto
アユ (稚アユ) (young ayu fish)	570/ p (10入りpieces) 岩手最上川、神奈川相模川で漁獲された 幼魚を千葉で育て出荷された物 caught at Mogami river in Iwate or Sagami river in Kanagawa, raised in Chiba and shipped



QUEEN

「アユは清流の女王」「初夏の使者」とも称される。

端正な姿、香りを楽しむのが王道です。

石の表面の藻を食べるので、スイカに似た香りがすることから

香魚との別名もある

岩ガキ (rock oyster)	小(S size) 250/個(piece) 中(M size) 350/個 大(L size) 500-600/個が目安 長崎五島、郷ノ浦 (豊岐) 島根、鹿島、的矢 その他、8月にかけて各地から入荷予定 Goto in Nagasaki, Gounoura in Iki, Simane, Kashima, Matoya and so on till Aug.
真ガキ (oyster)	夏場でも厚岸のカキは通常入荷 中(M size) 200前後/個 (piece) 大(L size) 250前後/個 身入りもそこそこよい catch at Akkeshi even in summer, good quality
アワビ (abalone)	数年前から300 g upのもの、特に大型サイズ の入荷激減。値もはるため150-280 g /1個 サイズがおすすめです。 千葉外房、勝浦、大原、千倉 三重伊勢、島根浜田、佐渡 13000-14500/ k * 2-3年をめどに、当社仕入部は各地の浜と 交渉し、入荷・価格ともに安定している 産地や荷主とのコネクションを強化すべく 奮闘しております。 over 300g size (big size) is rare and catch has decreased for several years. we recommend the 150-280g size because the big size is very expensive. Sotobou, Katsuura, Oohara, Chikura in Chiba, Ise in Mie, Hamada in Shimane, Sado in Niigata, *we are trying to strengthen the connection between our purchasing section and producing area to supply at stable catch and stable price

Ayu fish is Queen in the river called "messenger of early summer coming"

beautiful shape, good smell

this fish has smell similar to the smell of watetmelon because it eats seaweed
on the surface at rocks

called also "good smell fish"