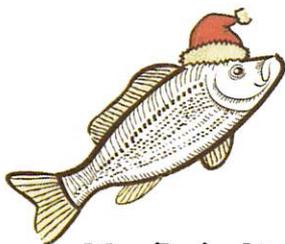


# 商品情報

～冬～

information about fish

～Winter 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>



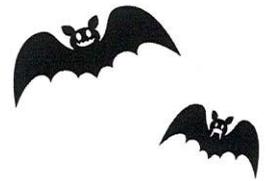
# 年間高級魚 季節に限らず人気魚



<p>本ノドクロ (shore dotterel)</p>	<p>島根浜田、長崎五島、石川能登 Hamada in Shimane, Gotoh in Nagasaki, Noto in Ishikawa 上品にして強い甘味、脂の質、全てが極上 400 g upは、一般の流通ではほとんど手に入らない。9月以降の脂質はマグロのトロを超えるほどになる。 high class fish, sweet taste &amp; fat is very good 5000-9000/ k 目安 big size (over 400g) is rare among ordinary distribution beter taste than fatty tuna after autumn</p>
<p>クエ (kue)</p>	<p>幼魚から成魚まで9回色を変えることから九絵とも呼ばれる。(所説あり) ハタ科に属する。九州では地方名でアラとも呼ばれる。(分類学上のアラとは別称) モロコ、クエマスなどの別称もあり。福岡玄界灘、屋久島、沖縄八重山諸島、 三重、和歌山などでは観光資源となっている。 どちらかといえば、寒い時期がおすすめ。4000-6000/ k 位で考えたい change 9times from young to adult. Grouper family, called "Ara" in Kyushu (not Ara family) Genkainada in Fukuoka, Yakushima, Yaeyama island in Okinawa tourist resources in Mie and Wakayama, better in winter</p>
<p>キンキ (kinki)</p>	<p>鮮度が良いほど深紅に輝いている。脂が強く、人気があり、年間を通して高値。 青森陸奥湾、北海道根室など。 北海道網走の釣りキンキは、キンキ船4隻のみしか操業許可がおりていないため希少な食材。 網走では1-3月は流氷のため禁漁 4000-7000/ k 目安 fresh fish has deep red brilliance body, fatty rich taste, popular and expensive all through a year Mutsu bay in Aomori, Nemuro in Hokkaido there are only 4 fishing boats for single-fook fishing in Abashiri, so very rare fish, closed season from Jan. to Mar. becuaes of drift ice</p>
<p>タチウオ (hair tail)</p>	<p>千葉竹岡、神奈川横須賀では一本釣りもの single-fook fishing in Takeoka and Yokosuka 他産地と比べ、脂ののりもよく、状態が素晴らしい。 rich taste and good conditions 1.5-2キロサイズ(kg size) 3500-5000/ k 目安</p>
<p>メヌケ (menuke)</p>	<p>深海性のため、釣りあげると目が飛び出るところから名がついた。脂ののりもよく、 大型のキンキのような見方もできる。 北海道羅臼、青森陸奥湾、銚子沖、神奈川三崎沖物もウルトラ上質。4000/ k 目安 deep-sea fish, pop their eyes when caught, rich taste, similar to big size kinki Rausu in Hokkaido, Mutsu bay in Aomori, off Chosi, off Misaki in Kanagawa</p>
<p>スジアラ (sujiara)</p>	<p>暖流系の魚。マハタに似た食感が上質。沖縄八重山諸島、鹿児島県南方海域。 漁獲量も少なく、上質の味のため、クロウト好みの魚と言える。 warm current fish, ellegant taste, Yaeyama island in Okinawa, southern in Kagoshima small catch, good taste, proffesionals like to use</p>



# 冬季一般魚



年間人気魚ではあるが、冬に最も脂がのる。1800-2500/k  
鍋物にすると薄っすら脂がでるのが秀逸です。

下田、八丈島、神津島、静岡御前崎、  
地キンメ 一銚子、勝浦 5000/k を地相場と考えたい

価格は高いが、脂ののりが格段に違う

popular all through a year, most richest taste in winter

Shimoda, Hachijo island, Kouzu island, Omaezaki in Shizuoka

ji-kinme ...Chousi, Katsuura around 5000/kg

very expensive and rich & special taste

## ヒラメ

(flounder)

冬場の天然物が絶対的 青森陸奥湾、函館、銚子沖、下関その他  
ヒラメの旨味成分はアミノ酸のバランスによると言われている。

2500-4000/k

wild fish in winter is marvelous, the taste of umami is composed of amino acid balance

Mutsu bay in Aomori, Hakodate, off Choshi, Shimonoseki and others

## マダラ

(cod)

青森陸奥湾、函館、羅臼、その他 800-1200/k

オス白子入り(male w/soft roe)は1700/k ...が一応の目安

Mutsu bay in Aomori, Hakodate, Rausu

## クロソイ

(kurosui)

関東ではほとんどなじみのない魚。東北、北海道地方のこの時期の一般魚

仙台湾、十勝、根室その他

popular fish in Touhoku and Hokkaido in winter, not popular in Kanto

Sendai bay, Tokachi, Nemuro

## カワハギ

(filcfish)

刺身を肝につけて食すファンが多い

活けもの(養殖もの)は、肝が太っていて使い勝手もよい

値段もはり、フグと双壁

養殖物が肝が多いので人気です 3800-6500/k

大分佐伯、千葉富津、その他

eating sashimi with liver is delicious, Saeki in Ohita, Futtsu in Chiba

cultured live fish has fat liver and good for various cooking

price is high similar to puffer fish, two great winter fishes, Saeki in Ohita, Futtsu in Chiba

## フグ

(puffer fish)

身欠き(1入れ、2入れ)、天然、養殖により価格が異なる

全て800 g -1.2kg size

養殖もの(cultured)7000-9000/k 天然もの(wild)13000-20000/k

下関、愛知三河

price changes according to sliced fish (1piece, 2pieces), wild fish, cultured fish

## サワラ

(spanish mackerel)

関東では1-2月の寒ザワラ、瀬戸内では3-5月  
癖がないのでどんな調理法でもok、1800-2000/k

best season from Jan. to Feb. in Kanto and from Mar. to May in Setouchi

good for various cooking because of light taste meat



■ 赤貝 (ark shell)

なんといっても冬に身が太る。

中国産(Chinese)は1500/k 目安、

国産(Japanese)は3000-3500/k が一般値ではあるが、

何よりも風味がよい (flavor is very good)

宮城閉上、伊勢湾、有明海、瀬戸内海

grow rich in winter Yuriage in Miyagi, Ise bay, Ariake sea, Seto inland sea

■ 真ガキ (冬ガキ) (winter oyster)

12月~1月にかけ、各地から入荷が増加

詳細は、各担当者までお願いいたします。

岩手山田湾、北海道厚岸、昆布森、三重的矢、兵庫赤穂

many variety of types & producing district increase from Dec. to Jan.

Yamada Bay in Iwate, Akkeshi, Konbumori in Hokkaido, Matoya in Mie,

Akoh in Hyogo

please contact to a person in charge about details



■ ホッキ貝 (hokki)

900-1100/k、特大サイズ(big size 400-500g) は1500/k

■ 寒シジミ (winter sijimi clam)

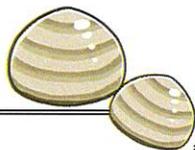
一般に価格が高いもののほうが、粒が大きく旨味も強い

用途によってお使い下さい。青森十三湖、宍道湖、900-1700/k

big size is higher price and rich taste

please use size depending on purpose

Juusan lake in Aomori, Shinji lake



■ カラホタテ (scallop with shell)

北海道が全国の7割の水揚げで、猿払、根室その他

150(L)-450(4L)/枚(piece)

Hokkaido has 70% catch of scallop in Japan Sarufutsu, Nemuro

■ 白子 (soft roe)

上物(good quality)で3000/1パック(pack) (500 g 入り)

安(inexpensive)は2000前後/1パック(pack) (500 g 入り)

アラスカ白子は、来年1月中旬以降からの入荷2000/k

Alaskan soft roe comes from mid of next Jan. 2000/k

■ タコツブ (takotsubu)

1000-1350/kが一般値 最近、市場に出始めた食材

マツブの小さい物、、、といったイメージです。

刺身、煮つけなど。稚内

like small Matsubu, new ingredient at market,

good for sashimi and boiled in soy sauce

■ ボラコ (spawn of striped mullet)

12月初旬まで (10月末から)

高値は30000-50000/k 毎年、15000-20000/k の水準でおすすめしております。

淡路、宇和島、天豆その他 Awaji, Uwajima, Amakusa

~early Dec. high is 30000-50000/k

we offer after price settle down around 15000-20000/k

■ 本ズワイガニ (snow crab)

鳥取、島根の松葉ガニ

京都丹後の間人ガニ (間人漁港)

新潟、福井の越前ガニなどが特に有名

地方により違いがあるが11-2月中旬

9000/k~が一般的な毎年の相場 (ordinary market price)

famous brand

Matsuba gani in Tottori and Shimane

Taiza gani at Taiza fishing port in Kyoto

Echizen gani in Niigata and Fukui

fishing season is from Nov. to mid. of Feb.

北海道、北方四島ものは(Hokkaido, and the 4 northern islands)3500-4000/k 目安



■ **ししゃも** (smelt)  
 10~12月にかけて河川へ遡上し、産卵する。  
 北海道鶴川、十勝川、日高川 3500/k  
 本年は漁獲減で4000-5500/k  
 swim up a river to spawn from Oct. to Dec.  
 Mukawa river Tokachi river, Hidaka river in Hokkaido  
 price is 4000-5500/k because of decrease of catch  
 this year

■ **ワカサギ** (pond smelt)  
 身も骨も柔らかく小ぶりなので、基本的に開かない  
 2000/k  
 both meat & bone are soft and enable to eat not open

■ **ハタハタ** (sandfish)  
 身が柔らかく、丸まる食せる美味な魚。  
 白身は火入れ後も固くならず、ふっくら感が出る。  
 和食はもちろん洋食にもおすすめ。1500-2500/k  
 soft meat, enable to eat not fillet  
 soft meat is delicious even after cooking  
 good for Japanese cuisine and western cuisine

■ **サバ** (mackerel)  
 年間魚ではあるが、秋~冬が格別  
 上もので(good quality)1800-/k  
 関サバ、松輪サバ、金華サバ等々  
 関サバブランド物は4500/k  
 価格がほぼ固定されている  
 best season is from autumn to winter  
 brand fish is Seki-saba, Matsuwa-saba,  
 Kinka-saba, 4500/k

■ **アマエビ** (rice shrimp)  
 通常(typical)2500-4500/k 大サイズ(big size)は5000-7500/k  
 富山石川は10-12月の海水が冷える頃が旬  
 5年目が一番旨いとされる  
 best season is from Oct. to Dec in Toyama and Ishikawa,  
 when the sea water becomes cold  
 5 years old shrimp is most delicious

■ **コウイカ** (cuttlefish)  
 すしネタ、天ぷらネタなど 三河湾、瀬戸内海  
 1500-2000/k  
 1500-2000/k Mikawa bay, Setonaikai  
 good for sushi and tempura

■ **ヤリイカ** (squid)  
 冬の代表的な高級イカ  
 寿命は1年と短い。2500/k  
 石川能登、福岡博多湾  
 representative high class squid in winter  
 lifespan is 1 year, Noto in Ishikawa, Hakata-bay in Fukuoka

■ **アオリイカ** (oval squid)  
 水揚げは少なくなるが、状態はすこぶる良い。  
 3500-4800/k 和歌山田辺、伊豆下田、千葉外房  
 small catch and best condition in this season  
 Tanabe in Wakayama, Shimoda in Izu, Sotobou in Chiba

■ **ナマコ** (sea cucumber)  
 日本・中国では古来より食用にしてきた。2500/k  
 コリコリした食感を好む。北海道、青森、山口、三陸他  
 \*このわた(konowata)・・・腸を塩辛にしたもの(salted intestines)  
 \*くちこ(kuchiko)・・・卵巣を干したもの(dried ovary)  
 Japanese and Chinese people eat it since ancient times  
 crunchy texture, Hokkaido, Aomori, Yamaguchi, Sanriku



# <MSC認証、ASC認証について>

この度、弊社は国際的認証である、「MSC CoC認証」並びに「ASC CoC認証」を取得いたしました。これは、限りある水産資源と環境に配慮し、それらを持続可能にしていく国際的な取り組みです。国際的に高い評価を受けております。

弊社の認証取得コード

MSCCoC CERTIFICATION CODE : MSC-C-58852

ASCCoC CERTIFICATION CODE : ASC-C-03257

**We got the certification of MSC CoC and ASC CoC .**

These are international initiatives for futuer generations, under the vision of the world's oceans life and seafood supplies.

**MSCとは、**水産資源と環境に配慮し、適切に管理された持続可能な漁業で獲られた天然の水産物に与えられる認証。

持続可能な漁業とは、

- ・ 過剰な漁業を行わず資源を枯渇させない
- ・ 生態系の構造、多様性、生産力等を維持できる形で漁業を行う

であり、その条件下で漁獲された水産物には、その証として「海のエコラベル」が添付される。

MSC label only appears on fish and seafood comes from a fishery that has been independently assessed on its impacts to wild fish population and the ecosystems they are part of.

important thing is **"sustainable seafood"**

**ASCとは、**同様に、持続可能な養殖で獲られた水産物に与えられる認証。

持続可能な養殖とは、

- ・ 自然環境や貴重な野生生物に深刻な影響を与えない
- ・ 餌やエネルギーを大量に使用しない
- ・ 安全で公平な労働環境が整っている

であり、その条件下で養殖された水産物には、その証として「海のエコラベル」が添付される。

ASC label only appears on fish and seafood from fishery that have been independently assessed and certified as being einvironmentaly and socially responsible.

important thing is **"fish from sustainable fishery"**



**弊社が取得したCoC認証とは、**上記の「MSC」「ASC」の水産物を、仕入、加工、販売する過程において、非認証の水産物とは区別する管理を徹底している証として、国際認証機関より与えられた認証です。

we ensure that products from MSA and ASC certified sustainable fisheries are traceable and separated from non-ceartified products in supply chain.

**We got the certificaiton from the international autoritative organization.**

詳細につきましては、弊社担当 舩澤までお問い合わせ下さい。

Please contact to Mr. Ebisawa in WATARU, a perason in charge, for more information.