

商品情報 秋～初冬

Autumn & Winter ~ 2022 ~



株式会社 和田分

株式会社 ワタル

〒104-0061 東京都中央区銀座8-18-1

TEL:03-5565-7014 FAX:03-5565-7027

豊洲場内屋号 和田分 5058 /和田2号 3023



... 季節の魚 Fish in season ...



キンメ (kinme)	<p>しっかりと脂がのる時期 銚子、勝浦の地キンメは特に有名 地キンメは4000~5000/kが通常相場 通常2000~/kが目安。 1年通して人気のある魚とはいえ、これからの時期が最高です *塩焼きにはキンメ特有のにおいが出ることもあるので向かない very rich, famous barnd is caught at Chousi and Katsuura, 4000-5000/k ordinary fish is 2000~/k</p>
アンコウ (Monkfish)	<p>11月-3月頃までが最盛期 身欠き(cut open)で2000-2500/kとここ数年比較的価格も安定的 北海道余市、佐渡 その他 (Yoichi in Hokkaido, Sado and etc.) best season is from Nov. to Mar. price is stable</p>
ヒラスズキ (Hira-suzuki perch)	<p>冬場が旬のスズキ。千葉より北では漁獲されない。本スズキと比較し、 体高が高く、脂ののりも淡泊でありながら深い味わいがある。(臭みやくせはない) 3月初旬頃までがおすすめ。 熊本牛深、土佐、宮崎油津(アフラツ)、その他関東で水揚げがあれば幻的な、、 2300~2700/k標準値 (Ushihuka in Kumamoto, Tosa, Aburatsu in Miyazaki) winter is best season, this fish is not caught north of Chiba, higher height is longer than ordinary perch,</p>
アイナメ (fat greenling)	<p>晩秋から真冬にかけて充実 (西地区では5-6月頃が旬) 産卵にかけて脂が乗ってくる。体色の黄色のものは婚姻色 火入れて、いわゆるふっくら感の出る魚で、人気は高い。 北海島ではアブラコと呼ぶ。 北海道羅臼、青森小泊、水沢、千葉県内房でも 2000-2500/k from end of Autumn to winter, become fatty in spawning season, called Aburako in Hokkaido Rausu in Hokkaido, Kodomari, Mizusawa in Aomori, Uchibou in Chiba</p>
カマス(赤カマス) (red barracuda)	<p>9-12月が最旬 上質な白身。大型物(big size)は3000/k、中型(middle size)で2500/k目安 千葉竹岡、大分佐伯が有名 (Takeoka in Chiba, Saeki in Ooita) best season is from Sept. to Dec., high class white fish,</p>
クロソイ (kurosou)	<p>冬場の定番 北海道根室、羅臼 (Nemuro, Rausu in Hokkaido) 1500/kg popular fish in winter</p>
真だら (Cod)	<p>オス 白子入り (male w/milt)2000/k メス(female) 1000~1200/k 函館、青森下北その他 (Hakodate in Hokkaido, Simokita in Aomori ane etc.) 12月頃から白子が充実する milt becomes good quality from around Dec.</p>

豊洲市場からの入荷はほとんどございません

真ソイ	2000~2500/k
シマソイ	2000/k
ヤナギノマイ	2000/k
オヒョウ	1800/k
北海道キングサーモン(マスノスケ)	5kg前後5000-6000/k 8-10kg9000~10000/kgup



2.5kg分以上の注文で、札幌中央市場から直送承ります。

we can deliver Soi, Shimasoi, Yanaginomai, Ohyou, Masunosuke (Hokkaido King salmon) directly from Sapporo chuo market, if you order up 2.5kg

株式会社 和田分/株式会社 ワタル

高級魚 High quality fish

高級魚たる由縁はもちろん 身質な上品さと何よりも適度な脂ののりがあるかが重要なポイントであり、以下の魚種はその意味でも秀逸である

<p>メヌケ (Menuke)</p>	<p>1日に5~6匹の水揚げ 冬場大型魚として特に人気 2.5~5.0k/尾 (piece) 4000/k前後と値は張るが、やはり上質な脂がのる 焼津沖、釧路、根室、羅臼島、千葉県勝浦でも only 5-6 fish are caught in 1day, very rare fish, big size winter fish, rich taste off Yeizu, Kushiro, Nemuro, Rausu in Hokkaido and Katsuura in Chiba</p>
<p>キンキ (kinki)</p>	<p>標準和名は、【キチジ】 網走では魚体に傷がつかない延縄漁で漁獲され、 釣キンキとして有名 5000~8500/kが標準値 brand fish caught at Abashiri by Haenawa fishing</p>
<p>*前号紹介分として トロサワラ (Toro-sawara)</p>	<p>通常物も晩秋から脂がのるが 山形庄内湾のオバコサワラ、 また認定業者による三重県答志島の一本釣りサワラ いわゆるトロサワラ ウルトラ特上 別格。 3800~4500/k</p>
<p>オバコサワラ (Obako-sawara)</p>	<p>Obako-sawara at Shounai bay in Yamagata, Toro-sawara at Toushijima in Mie are ultra high-class fish 通常物(ordinary)は2000~2500/k 下関、石川県輪島 (Shimonoseki, Wajima in Ishikawa)</p>
<p>本アラ (Ara)</p>	<p>特に金沢及び石川県輪島物は特上。4500~5500/k 適度な脂がのり、身の肉も抜群に美味 北陸地方では、高級すしネタとして重用。 high-class fish caught at Kanazawa and Wajima in Ishikawa, used for high-class sushi topping 九州漁獲もの(caught fish at Kyushu)は3000~3500/k</p>
<p>一本釣り 太刀魚 (hair tail caught by single-hook fishing)</p>	<p>神奈川観音崎沖(小柴、横須賀)、千葉竹岡ものは一本釣りのため扱いが丁寧 特上クラス 4000~4500/k Koshiba, Yokosuka in Kanagawa, Takeoka in Chiba 鹿児島物は網取りのため多少腹がゆるいものもあります(身はしっかりしている) 2500/k fish is caught by net in Kyushu</p>
<p>本のどぐろ (shore dotterel)</p>	<p>1年中人気があり値段も高値安定している。小さめでも脂がのる。 皮は柔らかく、熱を通すと特に良い味になる。 大型もの(big size)は10000up/k 6000-8000/kのウルトラ高級魚 400gupは8000/kup 200g位から入荷あり 島根浜田、静岡焼津、長崎五島、石川能登 popular fish all year round, ultra expensive fish Hamada in Shimane, Yaizu in Shizuoka, Goto in Nagasaki, Noto in Ishikawa</p>
<p>クロムツ (Japanese blue-fish)</p>	<p>冬場の脂ののる代表高級魚 銚子(Chousi)の地ムツ、鹿児島串木野(Kushikino in Kagoshima)の地ムツは4000-5000/k 愛媛八幡浜(Yahatahama in Ehime)の網物(500g-1.0kg)は安く1500-1800/k 白子、真子は珍味として重用。 fatty in winter, milt and fish roe are delicious</p>
<p>アマダイ (horse head fish)</p>	<p>脂ののりを象徴する魚ではないが、何よりも身の上質さ=うまさ が安定していることが 冬季に限らず人気のある理由がある。 京都府舞鶴、静岡県舞阪、博多、山口県萩 この時期天候が不順の為、価格の変動が大きい。 通常900~1kgサイズ 4000/k前後 500~600gサイズ 3000~3500/k ではあるが、 メニューを組む際には担当者に相談お願いいたします。 meat is very delicious, Maizuru in Kyoto, Maisaka in Shizuoka, Hakata, Hagi in Yamaguchi price changes due to inclement weather</p>



(寒) ブリ

winter Amberjack
high quality fish is caught at Sea of Japan and
Hokkaido

全国で漁獲されるが、やはり日本海・北海道物が脂ののりもとてもよく上質。
島根浜田、鳥取境港、青森陸奥湾、北海道余市、富山水見の鱈は11月中旬～翌1月末まで
と漁期は短い
氷見などのブランドブリでなければ半身からok 1/4はご相談にて
目安価格 2000円前後 ブランドブリは3割高目安

we can delivery half or 1/4size except brand fish



冬の味覚のキング

Zuwai crab

本ズワイガニ

メスは11月6日～ 富山から西の地区が順次解
年間10000～15000匹の水揚げ
資源保護のため、翌年1月10日頃までの漁期。
いわゆる香箱ガニ・セイコガニ
オスは、3月初旬頃までが基本的な入荷時期
(北海道ものは年中入荷)
松葉ガニ(鳥取、兵庫、島根) (Matsuba crab)
越前ガニ(福井) (Echizen crab)
間人ガニ(タイザガニ)(京都丹後半島) (Taiza crab)
いずれも本ズワイガニのこと
基本的に800～1kg
例年12000/k中心
北海道物は入荷あれば半値
セイコガニは900～1400/杯 (Seiko crab)
fishing season of female is from
Nov. 6 to Jan. 10
male is to early Mar.
crab caught at Hokkaido is half price

参考	毎年	北海道	900t前後
		兵庫	780t前後
		鳥取	700t前後
		福井	350t前後
		石川	300t前後
		新潟	160t前後

の入荷が見込まれる。

Ginsei brand

秋サケ『銀聖』

日高沖で獲れる脂ののった鮭を、
特に「銀聖」ブランドとして出荷している。
1500～1800/k Fatty fish caught off Hidaka
日高沖は、寒流と暖流がぶつかり
脂ののった鮭が育ちやすい。
<参考>
鮭児は、7月前後にとれる若い鮭。
鮭の一生の中で一番脂ののっている物
秋鮭とは別種

カワハギ Filet fish

身も旨いが、何といても肝が貴重。
天然物より養殖物は肝が大きいので人気がある。
野地物で 2000-2500/k、活け物で通常 4500-5500/k
本年度は漁獲量激減の為、
8000～9500/kと急騰している(9月現在)
liver is very delicious

株式会社 和田分/株式会社 ワタル



... 貝類 ...

オオミノ貝 (oomizo-gai)	1200-1500/k 苦小牧 Tomakomai 11月中旬~3月位まで
赤貝 (bloody clam)	3500-4000/k 宮城關上(ユリアゲ) Yuriage in Miyagi
白バイ(エッチュウバイ)	1500-1800/k 山口萩 Hagi in Yamaguchi
黒バイ (kuro-bai)	1500/k 三重県鳥羽・山口県萩 (Toba in Mie, Hagi in Yamaguchi)
エゾバイ貝 (イソツブ)	1800/k 北海道白糠 Shiranuka in Hokkaido
平貝 (Tairagi)	800-900/k 愛知蒲郡、熊本天草 Gamagoori in Aichi, Amakusa in Kumamoto
マツブ(エゾボラガイ) (matsubu)	冬の高級貝の代表、刺身が最上 high-calls shell in winter, sashimi is delicious, sweet taste 磯臭さはなく、甘味がある。厚岸 Akkeshi in Hikkaido
タコツブ (takotsubu)	1500~1800/k 使い勝手は、マツブの小サイズ
イシカゲ貝 (ishikage-kai)	初冬にかけて旬 best season in early winter *聞き間違いで「石垣貝」になり、一般名となっている。called "Ishigaki-gai" at first by mistake 美味、ホッキ、トリ貝の要素を含むイメージ and this name becomes popular 岩手広田湾 3000/k
マテ貝 (mate-gai)	12月初旬頃から 近年入荷が少ない 2500/k前後 熊本県天草、愛知県豊浜、 (Amakusa in Kumamoto, Toyohama in Aichi)

... その他魚&小物 ...

生筋子 raw sujiko	数年前から秋鮭の漁獲減で生すじこは高騰している 6000~8000/k 9月初旬 10000-11000/k soaring price because of decrease of catch
シラコ milt	3特 3000-3500/k 安 2500/k 位 サケシラコは 1300/k 前後 (例年価格)
あん肝 ankimo	国産 4000-10000強/k (Japanese) 中国、ポストン物 2500-3500/k 目安 (Chinese, Boston)
ヤリイカ squid	こりとした食感 身肉の柔らかさ魅力 2500-3000/k 函館、富山県新湊 その他 Shinminato in Toyama, Hakodate
甲イカ(スミイカ) cuttlefish	神奈川県小栗、愛知県師崎(モロザキ) 身肉は柔らかく、寿司ネタでも人気。 ねっとりとした食感が特に人気。 スミは独特の磯の匂いが少しあり、 それが多くのファンを惹き付ける こくと香りがうり 1500-2500/k
ボラコ egg of mullet	10月~12月初旬まで入荷あり 1箱3kg前後 8000~40000/kgまで価格差が大きい 安いときに仕入れるので、 前注文で可能でしたらお願いいたします。 1腹づつでも OK 江戸前・淡路・浜松 その他



大分県佐賀関沖の豊予海峡で、
大分県漁協佐賀関支店の組合員が
一本釣りですとった魚が「関あじ」、「関さば」。
漁師は早朝、漁場へ向かい、
伝統の一本釣りで一匹ずつ釣り上げる

- イワシ** ... 年中魚ではあるが、初秋にかけてが最も脂のりがよい
saldin 石川能登、千葉銚子、根室、大阪湾の小ぶりな物が脂がのっている
大阪湾の小ぶりな物が脂がのっている
becomes fatty in this season.
- サバ** ... 三浦半島松輪、大分佐賀関の関サバはブランド
mackerel 3800-4500/k 普通のサバは1000-1500/k
秋~初冬にかけてが旬
brand fish is Matsuwa and Seki
- コハダ** ... 千葉富津、愛知三河湾、熊本天草、
kohada 脂がのるのは冬にかけて
best season in winter
- ワカサギ** ... 冬場のフリットの代表魚
smelt 青森小川原湖(オガワラコ)(汽水湖) 1800/k 目安
good for frit
- メヒカリ** ... 冬場に水揚げが増すが、どちらかといえば南方系魚
mehikari 福島県小名浜が北限、大洗、鹿島 2000-2500/k
ここ数年水揚げ減
family of warm current fish, each decrease in recent years

... 牡蠣 (真ガキ) *oyster* ...

<p>真ガキ(冬ガキ)</p>	<p>兵庫県赤穂、室津、岩手県山田湾、広田湾 厚岸、昆布森、的矢など 各地から入荷あり 130~200/個 ※担当者にお問い合わせください Ako in hyogo, Murotsu, Yamada bay in Iwate, Hirota-bay, Akkeshi, Konbumori, Matoya please contact a person in charge</p>
<p>ムキカキ(生食用) peeled</p>	<p>三陸物、広島物 300/P 厚岸、昆布森 500g入り 3000/Pまで各種あり 通常の落としカキは 中サイズ...2700/k 大サイズ...3300/k 位目安</p>

... 生本マグロ ... raw Tuna

年間の充実期

カツオ・いわしなどのエサを追い北上する。青森、北海道で漁獲が増える時期。
青森県大間、龍飛、小泊、三厩(ミンマヤ)、北海道戸井、落石などが著名な産地。
生本マグロ少量からOKです。

赤身 8000/k前後
中トロ 17000/k前後 ...が一応の目安

冷マグロ尾(上質部分) 2000~2500/k
切り落とし 1800/kなども承ります。

goes north chasing Bonito and Saldin this season,
Ooma, Tappi, Kotomari, Minyama in Aomori, Toi, Ochiishi in Hokkaido

... 赤座エビについて ...

生アカザ ... raw red shrimp
三浦半島佐島海域 price is jumping up
昨年来より価格が暴騰しております。25000~28000/k
皆様には大変ご迷惑おかけしております。



全国で水揚げされるところがほとんどなく、注文が集中してしまうことが主たる理由です。
9/9~5月末まで沼津で漁が行われ、14000/k前後で推移する予定です。
※担当までご相談ください

冷ニュージーランドアカザ ... frozen New Zealand red shrimp

この円安の状況で、他外国諸国に買い付けの時点で買い負けている状況です。
円安傾向が落ち着けば入荷する予定です。
その他の輸入アカザは、身離れがイマイチの為、当社としてはオススメしておりません。
we can deliver after settle down of yen exchange