

# 商品情報

Product information


~2024 Winter~



株式会社 和田分(ワタル)

豊洲屋号 和田分 5058

和田2号 3023

		単価目安
<b>ヒラスズキ</b> Hira-suzuki perch	スズキよりも旨味が強く脂のりも良い。ここ数年高級魚として特に認知度が高い。3月中旬まで入荷。この時期特におすすめです。関東から西の海域でのみ漁獲される。白身魚としての身の白さがスズキとは異なる。土佐、三重伊勢、鹿児島串木野 richer taste compared with standard perch, recognized as a high-class fish Tosa, Ise in Mie, Kusikino in Kagoshima	2500~2800円/kgが地相場
<b>アンコウ</b> monkfish	基本的には茨城から北で水揚げ、主に北海道。11月中旬から2月にかけてが水揚げが増える時期。あん肝も充実する。何と言っても淡泊な身と濃厚なあん肝がウリ。茨城大洗、函館、佐渡、山口下関。下関港が水揚げ日本一ということあまり知られていない。catch increase from mid. of Nov. to Feb. liver becomes rich this season Ooarai in Ibaragi, Hakodate, Sado, Shimonoseki in Yamaguchi (Shimonoseki port is the biggest landing port in Japan)	2000~2800円/kgが標準値 丸でも身欠きでも (both whole & fillet)
<b>クエ</b> logtooth grouper 	ゼラチン質が豊富な皮目が絶品。刺身の場合はやや淡泊。火入れすることによって旨味が増す魚の代表格。長崎五島、和歌山日高町。夏場も美味ではあるがやはり冬場におすすめしたい。3kg~10kg/本をおすすめします。Skin-side has gelatin and rich taste after cooked, and sasami is light taste Goto islands in Nagasaki, Hidakamachi in Wakayama, best season in winter we recommend the 3-10kg size fish	4500~8000/kg
<b>タラ</b> cod	冬を代表する一般魚。12月~2月が最も充実する。豊洲には青森県陸奥湾、岩手県大船渡、北海道全沿岸のものが多く。best season from Dec. to Feb. Mutsu bay in Aomori, Oofunato in Iwate, Hokkaido	オス(make) 2000円/kg前後 (白子入り w/milt) メス(female) 1200円/kgが 通年価格
<b>フグ</b> puffer (トラフグ)	旬時期は3月中旬頃まで。定番の身欠きフグの箱入りが人気。愛知県、山口県物が多い。best season from now to mid. of Mar. we recommend the boxed fillet, Aichi and Yamaguchi	養殖物1kg前後入り 箱8000円/kg 天然物 14000~15000円が地相場
<b>ヒラメ</b> flounder	言わずと知れた冬場の高級魚の筆頭格。タイと共に日本人に最も好まれる魚種。豊洲には青森、北海道物、長崎物などが多い。1.0~5.0kg/尾。活け物は5000円前後。千葉内房、青森陸奥湾、函館。ほぼ本州九州全域から入荷あり。popular high-class fish in winter, Japanese like both this fish & red sea bream Aomori, Hokkaido, Nagasaki live fish is around 5000/kg	2500~3500円/kg中心
<b>真鯛</b> sea bream	冬場に身質が充実(~春先頃まで)年内は前日注文にて明石鯛の入荷あり(4000~5000円/kg前後)日本人にとっては特別な存在の魚。一年中オススメ魚ではある。クリスマス、年末年始は特にお薦め。鹿児島内之浦、千葉勝浦、銚子、その他 best season from winter to spring, please order Akasi-dai by the day before (4000-5000/kg) good for Christmas season and year end and New Year's season Ucnihnoura in Kagoshima, Katsuura, Chousi, in Chiba	2000~3000円/kgが目安
<b>ヤガラ</b> cornetfish	通好みな魚ではあるが基本的には秋から冬場が旬。高級魚、上質な白身、甘味(旨味)が強く焼き物、煮物、揚げ物何にでも合う。主産地は長崎、鹿児島だが伊豆七島、瀬戸内でも水揚げがある。best season from autumn to winter, high-class fish, elegant white meat, good for grilled, boiled, fried Nagasaki, Kagoshima, Izushichi islands, Setouchi	2500~3500/kg 
<b>スジアラ</b> sujiara 	暖流系魚、白身で脂がのっているにも関わらず、あっさりとした味わい。身が締まっているので2,3日寝かせて刺身にした方が旨味が出る。歯応えがコリコリしているため薄造りが好まれる。長崎、鹿児島、沖縄八重山諸島、など。沖縄では超高級魚。warm current fish, rich taste increase 2-3days after catch. good for "usuzukuri" Nagasaki, Kagoshima, Yaeyama islands in Okinawa, (super rich fish in Okinawa)	4000~6000円/kgが標準値か
<b>寒サワラ</b> winter Japanese spanish mackere	年中魚ではあるが、やはり冬場が充実。3,4年前は認知度の薄かった伊勢答志島のトロサワラ。本年は10000/kgの値がさきに。山形庄内湾のオバコサワラ等も有名。best season in winter, brand fish : Toro sawara at Toushijima in Ise around 10,000/g and Obako sawara at Shounai in Yamagata	2500~3000円/kgが標準値

### 【その他の高級魚・一般魚】

#### 《その他の高級魚》

- 本アラ ara
- キンキ kinki
- ノドグロ nodoguro
- ハタ系各種 hata family
- 本カワハギ filefish
- アマダイ (赤・白) horse head fish

#### 《その他の一般魚》

- 黒ソイ kurosoi
- カスベ ray (kasube)
- イシガレイ ishi-flatfish
- スケソウダラ Alaska pollock
- マトウダイ dory

\* 単価は昨年までの一般値を標準化し記載しております。

価格は多少前後する場合がございます。

we have listed the standard prices.

prices may fluctuate, please understand.

## {寒ブリ} winter yellowtail

寒ブリという位冬期に充実。日本海側で漁獲されるブリは脂ののりが格段に良い。  
富山氷見ブリは11月中旬から2月までの漁期。  
能登半島西側、福井越前沖。  
金沢ブリ、京都舞鶴ブリ、鳥取境港なども極上です。  
2000~4000円までがブランドの一般値。  
(太平洋側のブリは2000円/kg以下、脂ののりはやや劣るものの、上質です)

"winter yellowtail" is very rich taste, caught at the sea of Japan side fish is very fatty, brand fish : Himi buri in Toyama (fishing season from mid of Nov. to Feb. Kanazawa buri, Maizuru buri in Kyoto, Sakaiminato buri in Tottori, 2000-4000/kg Pacific ocean side fish less than 2000/kg

### ブランド養殖ブリ brand farmed fish

伊勢ブリ	三重熊野灘	古くから養殖が盛ん
Ise buri	Kumanonada in Mie	
柚子ブリ	鹿児島、土佐など	
Yuzu buri	Kagoshima, Tosa	
すだちブリ	徳島鳴門の特選ブランド品	
Sudachi buri	Naruto in Tokushima	
チョコブリ	(カカオポリフェノール入りのエサ)	
Chocolate buri	を食べさせている 愛媛宇和海)	
	feed bait contained polyphenols, Uwajima	

\* 詳細は各担当者にお問い合わせ下さい  
 please contact us about the details.

## {寒サバ} winter mackerel

晩秋から2月末頃までが産卵期の終わった寒サバの時期。

天然のブランドサバとしては

- ・ 金華サバ 宮城石巻沖
- ・ 沖サバ 青森県八戸
- ・ 松輪サバ 神奈川県三浦市
- ・ 紀サバ 和歌山県由良町
- ・ 関サバ、豊後サバ

大分県佐伯、佐賀県

- ・ 旬サバ (トキサバ) 長崎県松浦

from end of autumn to end of Feb. (after spawning period)  
 brand fish : Kinka saba, off Ishinomaki in Miyagi, Oki saba at Hachinohe in Aomori, Matsuwa saba at Miura in Kanagawa, Ki saba at Yuracho in Wakayama, Seki saba & Bungo saba at Saeki in Oita & Sagaseki, Toki saba at Matsuura in Nagasaki

### 養殖 farmed fish

ハーブサバ	長崎県佐世保、松浦
herb saba	Sasebo in Nagasaki
境サバ (サカエサバ)	鳥取境港
Sakae saba	Sakaiminato in Tottori
おじょうサバ	鳥取県岩美郡
Ojou saba	Iwami in Tottori

単価的には2000~5000円/kgと幅が広い。  
 各地とも特産品としてかなり力を入れているので  
 年々身質、脂ののり共向上している。

2000-5000/kg, wide range of price, quality improve every year

### 『天声潮流』

ここ数年、特に2,3年来、魚介全般・輸入物含め価格の上昇が尋常ではない状況が続いております。資源の枯渇、不順な天候なども大きな要因ではありますが、ここ数年のことではありません。また、為替変動に乗じた便乗値上げ的な値上げが垣間見えないこともありません。ホタテ貝、エビ類、ブランド魚、またイクラ、数の子などの加工品についても同じことが言えます。政治によるテコ入れなどにも期待したいところですが、兆しすら見えないのが現状です。この環境=現状を鑑み我々は一日も早く適応する必要があります。(新商品の開発、隠れた良品、隠れた輸入物などを検討すること) 顧客の皆様と共に考え、互いに向上していきたいと思っております。

in recent years, especially since the last couple years, prices of seafood in general and imported seafood in particular have been rising at an extraordinary rate. The depletion of resources and unfavorable weather are major factors. In addition, price increases due to exchange rate fluctuations and we think this rising has possibilities of price gouging. The same can be said for processed scallops, shrimps, branded fish, as same as processed foods such as salmon roe and herring roe. We would like to see some political leverage, but there are no signs of it. We think current situation has a lot of problems. We need to adapt as soon as possible considering the current situation, to develop the new products, to find hidden good products and unknown widely exported goods. We would like to get together with our customers and do hope to improve each other.



白バイ貝 (shirobai) (エッチュウバイ)	刺でも旨い。good for sashimi	島根県隠岐 Oki in Shimane
黒バイ貝(kurobai)	刺は不可、料亭で人気。 not be eaten raw, popular in high-class Japanese restaurant	can 新潟県柿崎 Kakizaki in Niigata
ホッキ貝(hokki shellfish)	炙ると旨味が増す。炊き込みご飯でも、、、 taste increase after toasted	good 苫小牧・宮城県磯浜 Tomakomai in Hokkaido & Isohama in Miyagi
赤貝(bloody clam)	関上ブランドが復活！ 3,800円/kg Yuriage brand is back	山口県宇部・淡路 Ube in Yamaguchi & Awaji in Hyogo
真ツブ貝(エソボラ貝)(matsubu)	冬の高級貝、旨味強い。3,500~5,500円/kg class shell in winter, rich taste	high- 日高・十勝海域 Hidaka & sea around Tokachi in Hokkaido
オオミノ貝(oomizo-gai)	11月頃から。刺身OK、軽く湯通しすると旨味も増す。 can be eaten raw and good after boiled lightly	北海道根室・苫小牧 Nemuro & Tomakomai in Hokkaido
白貝(white clam)	歯ごたえに特徴、刺身でもGood！ chewy, good for sashimi	知床斜里 Shari at Shiretoko in Hokkaido
白ミル貝(white miru)	本ミルが高価な為の代用ではあるが食感もよく人気は高い。Not e	愛知県師崎・河和 Morozaki & Kawawa in Aichi
エゾアワビ (ezo abalone) (11月以降本格化)	黒アワビの北方系亜種、味も変わらず高価、冷水域の為 大きくならない。100~120g 10,000円/kg前後、、、 cold seawater family, cannot become big	大 北海道(留萌・渡島)・岩手県山田湾 Rumoi & Oshima in Hokkaido, Yamada-bay in Iwate



※ヒオウギ貝 食感と旨味が強い、10枚単価で前注文。

hiougi-gai, rich taste please order in sets of 10pieces in advance

大分県佐伯・愛媛県宿毛町

Saeki in Ooita



あん肝

monkfish liver

白子

milt

国産よ物(Japanese, good quality)は、5,000~70,000/kgup  
ボストン、中国物(Boston and China)は3,000/kg~ 円安

11月中旬頃までは、赤味が線ID。よ物(special)4,500/500gP 産(average)2,500/P~



●メヒカリ●●●

塩焼き、天ぷら、唐揚げ等脂ののりも良く、美味。揚げると衣の香ばしさと脂ののった身が絶妙。

Mehikari 愛知県河和、千葉県富津、沼津、その他

1,800~2,500円/kg

good for grilled with salt, tempura, fried  
Kawawa in Aichi, Futtsu in Chiba, Numazu



●甲イカ●●●●

冬にかけてが旬。

cuttlefish 分厚い身と甘味が特徴。刺身等シンプルな味つけで食べるのがオススメ。

愛媛県宇和島、鳥取県境港、神奈川県小柴、その他  
2,800円/kg 目安

best season in winter, thick meat and sweet taste

Uwajima in Ehime, Sakaiminato in Tottori, Koshiba in Kanagawa



●ヤリイカ●●●

晩 秋から初春にかけてが旬。

calamary 2月頃には子持ちイカが漁獲される。

スルメ、白いか「夏イカ」と呼ばれるのに対しヤリイカは「冬イカ」と呼ばれ、  
独特のやわらかい風味が楽しめる高級イカ。

北海道松前、宮城県石巻、佐渡、常盤沖など  
3,000円/kg 目安

best season from end of autumn to early spring, catch of calamary with egg is around Feb.

Matsumae in Hokkaido Ishinomaki in Miyagi, Sado in Niigata, off Jouban



●ワカサギ●●●

pond smelt

高級天ぷら用 青森県十三湖・厚岸・その他

ワカサギは、淡水・海水でも漁獲される。

1,800~2,300円/kg 目安

チカは海で生息。※ワカサギとは別種、60~100g/尾

high-class ingredient for tempura, Juusanako in Aomori, Akkeshi in Hokkaido

this fish can live both freshwater and seawater

"chika fish" lives in seawater and differs from pond smelt



## 真ガキ

Oyster

～3月初旬まで最盛期  
Best season to early Mar.



### 三陸産 (岩手県大船渡、赤崎、宮城県気仙沼地区、広田湾)

Sanriku oyster (Oofunato in Iwate, Kesenuma in Miyagi, Hirota-bay)

海水がきれいなので生食向き。180～280円/コ目安。  
live in clean seawater, can be eaten raw

### 北海道厚岸カキ・昆布森カキ(仙鳳趾)

Akkeshi & Konbumori (Senpousi) oyster

良質なたんぱく質・鉄分・ミネラル・タウリンが多く含まれる。  
contains good protein, iron, mineral and taurine

### 広島カキ

Hiroshima oyster

大きく生育するが湾内の細菌数がやや多くカキフライなどの加熱向きである。  
beter to eat after cooked becuae there are some bacteria in this bay

### その他

Others

やや小粒ではあるが身のしまり、味もよいので以下の種もおすすめです。

単価は～300円/コ目安。Upper limit around 300/piece

兵庫県相生 Aioi oyster	170 円/コ (piece)
兵庫県赤穂 Akou oyster	170 円/コ (piece)
大分県大入島(大分県佐伯湾) Oonyujima in Ooita oyster	230 円/コ (piece)
山口県門司 Moji oyster	180 円/コ (piece)

### 生食ムキカキ

Shucked oyster can be eaten raw

11月中旬頃からの入荷。3500円/P 400g入り。(厚岸・昆布森など)  
catch from mid of Nov. 3500/pack 400g

サムライ(兵庫県赤穂)2400円/P 500g入り。  
Akou Samurai oyster 2400/pack 500g

※入荷状況は各担当者にお聞きください。  
Please contact to us about the stock

## ボラコ

Roe of mullet

について

10月下旬から11月下旬までボラコ(ボラの卵)のシーズン。

色目・サイズ・産地により価格は大幅に異なる。

7000円/kg前後～50000円/kgの高値のつく場合もある。

豊洲では大阪湾・淡路などが人気。

価格安定時に仕入れをしたいので、注文は前注文にてお願いいたします。

2.5～3kg/箱が標準。1腹から注文は受け付けます。

best season from end of Oct. to end of Nov.

the prices fluctuate greatly depending on color, size, catch place 7000-50000/kg

popular roe of mullet at Toyosu market is from Oosaka-bay and Awaji

please order in advance because we want to buy when the price is stable

2.5-3kg/1box, we can accept order by the box