

# 春

## 高品情報

Product Information

### Spring



株式会社 和田分(ワタル)

豊洲屋号 和田分 5058

和田2号 3023

# サクラ三人衆(魚3種)

## サクラマス

春先から入荷量が増える。1-3.5kg 前後くらいまで。サケ科では漁獲量が最も少ない。年間 1,000t。本マス、海マスのこと。陸に封じ込まれたものがヤマメ。赤身が鮮やかで身が繊細。甘みと程よい脂。生食の場合は一度しっかり凍らせてから。北海道瀬棚、岩手県久慈、富山県射水。2.5kg up は極端に入荷が少なく価格も高め。4,000円/kg 中心。通常サイズは 2,500円/kg 前後。

Sakuramasu torout (O.masou).

Catch increase from early spring.

Size:1-3.5kg (over 2.5 kg is rare and expensive 4000/kg) The lowest catch among the salmon family.Salmon lives only river is Yamame. It doesn't return to the sea. Sakuramasu is sweet and good fat. Eating in raw must be after frozen well. Eating in raw must be after frozen well. Setana in Hokkaido, Kuji in lwate, Imizu in Toyama.

Ordinary size is 2,500yen/kg

## サクラダイ

3月から6月頃の産卵期の真鯛のこと。体色がややピンク色に変わり斑点模様が桜の花びらの様に見えることから呼称される。2kg 前後が一番人気がある。千葉県海域、伊豆七島、和歌山県勝浦。(参考)明石鯛は中1日の注文で承っております。

4,500-5,000円/kg 目安。

Red sea bream

Becuae, body color becomes pink and dots on the body looks like cherry blossom,

this season fish is called "Sakura (cherry blossom) dai". Around 2kg size is popular.

Chiba waters, Izu shichi islands, Katsuura in Wakayama, \*please order at least 2 days before "Akashi-dai" brand fish

4,500-5,000 yen/kg

## サクラカジキ

薄紅色の身が桜に例えられる。特にこの時期のカジキをサクラカジキと言われ珍重されている。脂の乗りが良く身質はカジキ類中最高級。きれいなオレンジ色が特徴。フィレを背と腹に分けてあるので(いわゆるロイン)。歩留まり 100% 3,800円/kg 目安。腹でも背でも指定通り納品いたします。千葉県勝浦、伊豆七島、和歌山県勝浦。

Striped marlin

This season fish is called "Sakura Kajiki"

Meat is orange color, rich taste and high quality fish. Yield rate is 100%, 3,800yen/kg.

We can deliver both belly side & back side fillet.

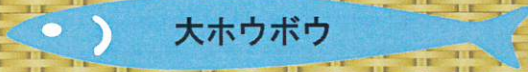
Katsuura in Chiba, Izusichi islands, Katsuura in Wakayama.



和田分 (ワタル)

# 春おすすめの魚たち

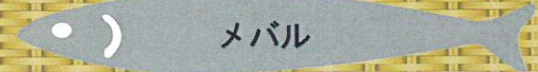
Spring fish



大ホウボウ

2月中旬～5月初旬にかけて大ホウボウが入荷する。千葉県銚子、愛知県師崎、蒲郡。ホウボウの1kg upサイズはこの時期のみ。身の甘さと何よりも風味に春を感じてほしい。2,500-3,000 円/kg  
Big size gurnard

Catch is from mid. of Feb. to early of May. Choushi in Chiba, Morozaki & Gamagoori in Aichi. Catch of over 1kg big size is only this season. You can feel the taste of spring. 2,500-3,000 yen/kg



メバル

ニシンと共に春告魚とされている。良い出汁が出るので煮つけ、アクアパッツァ、唐揚げがおすすめ。佐渡、全国の磯場で漁獲が増える。豊洲には秋田県や佐渡など日本海側もの入荷が多い。2,000~2,500 円/kg  
Black rockfish

Catch of this fish announces spring has come. Good for boiled in soy sauce, fried and acqua pazza. Supply to Toyosu market is from Akita, Sado (sea of Japan side) 2,000-2,500 yen/kg

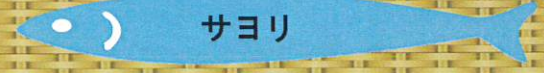


サワラ

関東では11月～2月。関西では4月～6月が旬とされる。入荷も安定して冬場よりも安価。関西では特に春サワラを好む。伊勢、下関、岡山県牛窓、千葉県竹岡など。1.5kgのサゴシ(1.5~2kg)で1,500~1,800 円/kg 通常サワラは2,500 円/kg 中心が目安。

Spanish mackerel

Season is from Nov. to Feb. in Kanto region., from Apr. to June in Kansai In spring, suitable catch and lower price than winter season. More popular in Kansai than in Kanto. Ise, Shimonoseki, Ushimado in Okayama, Takeoka in Chiba. Young fish of Spanish mackerel (1.5-2 kg size) is Sagoshi :1,500-1,800 yen/kg, Sawara ordinary Spanish mackerel : 2,500 yen/kg



サヨリ

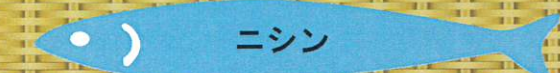
春見魚とも言われている。甘みと、あとからくるほろ苦さが良い。大小とも味は変わらない。鹿島沖、千葉県勝浦など。小中サイズ3,500 円/kg。カンヌキと言われる100gサイズは5,000~6,000 円/kg

Halfback

Sweet and slightly bitter aftertaste.

Off Kashima. Katsuura in Chiba,

S & M size is around 3,500 yen/kg, 100 g size (called Kannuki) is 5,000-6,000 yen/kg



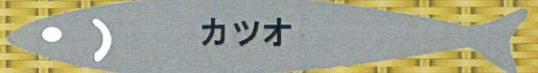
ニシン

春の訪れを知らせてくれる春告魚。刺身、煮つけ、塩焼き。春ニシンは脂の乗りが良い。石狩湾、厚岸沖、漁獲日本一は標津沖。刺身は歯ごたえがあり適度な脂ものっている。和食はもちろん洋食にもおすすめです。

1,500~2,000 円/kg  
Herring

Catch of this fish announces spring has come. Good for sashimi, boiled in soy sauce, grilled with salt. Good for both Japanese and western cuisine. Ishikari-bay, off Akkeshi, off Shibetsu (the biggest catch)

1500-2000 yen/kg



カツオ

春と秋に旬。春の初カツオは縁起物。春は脂が少ない分さっぱりして食べやすい。釣り物は基本的に2,000~2,500 円/kg 千葉県勝浦を中心とした日戻りカツオ(もちカツオ)は価格も1~2割高であるが、ハズレのないおすすめ品です。2,800 円/kg 中心。  
Bonito

Season is both Spring & Autumn. Fish goes up stream in Spring is not fatty and not too heavy. Single hook-fishing is 2,000-2,500 yen/kg. Fish caught at Katsuura in Chiba (Mochi-gatsuo) is good quality. 2,800 yen/kg



Good for sashimi and not good for sushi because meat collapse easily.



### ハマグリ

3月を中心に最も入荷が増える。三重県桑名、特に千葉県九十九里と茨城県鹿島がおすすめ。口の中に広がる風味と煮詰め食感のコンビネーションは味わい深い。はま焼き、煮物、蒸しもの。ひな祭り、結婚式の縁起物として人気。30g~180g/個 サイズにより単価は異なるが、1,700~2,600円/kg中心。  
Hard clam Big catch in Mar. Kuwana in Mie, Kujukuri in Chiba, Kasima in Ibaraki. Full of flavor, popular as lucky charm at Hinamatsuri and Wedding party. 30-180 g/pc, 1,700-2,600 yen/kg

### トリ貝

3-5月頃までしか出回らない。活貝での輸送が日持ちしないので難しい。さっぱり感とともに強烈な甘みを感じられる高級貝。京都丹後の舞鶴湾、宮津湾が有名。4,500-6,000円/kgが目安。  
Edible cockle  
Catch is only from Mar. to May  
It's simple taste, strong sweetness. And high quality. Maizuru and Miyazu bay in Kyoto tango. 4,500-6,000 yen/kg

### アオヤギ(バカ貝)

バカガイのムキ身にした脚の部分。酸欠に弱く砂抜きができないため、身全体を食べることは不可。江戸前が主流商品だったが愛知県産も多く入荷。1,500円/kg目安。  
Aoyagi  
bare leg part of Bakagai  
We can't eat it whole shell.  
Tokyo bay and Aichi.  
Around 1500 yen/kg

### アカ貝

3月末頃まで身の太い上質なものの入荷あり。宮城県閉土も安定入荷。カキには2か月間の禁漁あり。3,800円/kg中心。中国産は2,000円/kg中心。  
Blood clam  
Big size & high-quality clam reach to end of Mar.  
Brand clam at Yuriage in Miyagi reach stably.  
Japanese is 3800 yen/kg, Chinese is 2000 yen/kg

### ホンビノス

外国種が東京湾に住みついたもの。本国のクラムチャウダーで使用されている貝。食感があるので人気。1,200円/kg目安。  
Honbinosu  
Foreign species have taken up residence in Tokyo-bay. Around 1200 yen/kg

### スダレ貝

バカ貝に見た目が似ている。濃厚な旨味あり。パスタなどの食材に適している。愛知県蒲郡、兵庫県淡路、他。1,200円/kg前後。  
Sudare-gai  
It has Umami flavors. Good for pasta cuisine  
Gamagori in Aichi, Awaji in Hyogo.  
Around 1200 yen/kg

### アサリ

ハマグリとともに最も入荷が増える。江戸前ものはやや小さめの入荷。近年輸入ものが主流にはなっている(800~1,200円/kg)が、愛知県豊橋産また浜名湖、江戸前富津等からの水揚げも。1,200~2,300円/kg  
Japanese carpet clam  
Catch becomes big like Hard clam.  
Imported one has become mainstream (800-1200 yen/kg). Toyohashi & Hamana-lake in Aichi, Futtsu in Chiba. 1200-2300 yen/kg

### サザエ

初夏にかけて入荷が増える。100-350g/個 長崎、山口、三重県が主産地。ほか千葉県内房、佐渡、出雲などでも。1,500~2,500円/kg  
Sazae  
Catch becomes big to summer. 100-350 g/pc Nagasaki, Mie and Yamaguchi are popular. 1500-2500 yen/kg

### ミル貝

本ミル、白ミルとも、肝も美味。月頃までがいわゆる旬とされる。近年入荷減のため白ミルは2,500円/kg、本ミル4,800円/kg中心。愛媛県日間賀島、神奈川県小柴。  
Geoduck clam (Miru clam)  
Hon-Miru and Siro-Miru have good liver.  
Catch decreases recently so price is rising. Siro-Miru 2500 yen/kg, Hon-Miru 4800 yen/kg  
Himakajima in Aichi, Koshiba in Kanagawa.

# こもの・特殊ものの類



## 白魚

1パック 200g 850 円/PAC 霞ヶ浦、北海道厚岸など。三重県桑名、宍道湖ものはサイズが大きく見栄えはするが 3500 円/PAC と高値継続中。

White-fish

850 yen/200g (1pack)

Kasumigaura, Akkeshi in Hokkaido.

Kuwana in Mie and Shinji-lake in Shimane is big size

and expensive 3500 yen /1pack

## ナマコ

3 月頃までが旬。富山湾、青森県陸奥湾、石川県七尾湾。2,000~3,000 円/kg 目安。赤ナマコのしっかりした食感、青ナマコの柔らかさが特徴。

クチコ：卵巣を塩水で洗い塩漬けしたもの。バチコ(干しクチコ)：若干のほろ苦さを伴う強い甘みが支持されている。

Sea cucumber (Namako)

in season to Mar. Toyama-bay, Mutsu-

bay in Aomori and Nanao-bay in

Ishikawa. 2,000-3,000 yen/kg

Red sea cucumber has firm texture, and blue one has soft texture.

Kuchiko: ovaries washed with salt water and salted

Bachiko: dried Kuchiko It has strong sweetness with a little bitter.

## ノレソレ

穴子の稚魚。1パック 200g 入り。

2,000~3,000 円/PAC 愛媛県宇和島、土佐。

Noresore

Baby conger eel. 2,000-3,000 yen/200 g (1pack) Uwajima in Ehime, Tosa

## 新ワカメ

2 月~3 月にとれたワカメのこと。本場三陸では春ダコの水揚げが増える。は新物ワカメとしては 3 月中旬以降に売り出される。鳴門ワカメは 2 月下旬から末に収穫が始まる。一般に三陸ワカメは肉厚、葉が大きく葉の切れ込みが深い。鳴門は茎が短いのが特徴。1パック 300-400 円目安。

This season seaweed

Caught seaweed from Feb. to Mar. is selling after mid

Mar. Catch of brand seaweed in Naruto starts from late to

end of Feb. Sanriku seaweed is thick, it has big leaf.

Naruto seaweed has short stem. 300-400 yen/1pac

## 真ダコ

神奈川県佐島、千葉県(外房、内房)

で春ダコの水揚げが増える。寿司ネタとしてのダコはやはり”茹で”である。3,500~4,000 円/kg

Catch of Spring octopus increases at Sajima in Kanagawa, at western and east shore of Boso.

Boiled is good for sushi. 3,500-4,000

yen/kg

Octopus

300-400 yen/1pac

## ホタルイカ

富山県のボイルホタルは 5 月頃まで入荷。生ホタルは 5 月初旬まで。兵庫県産はボイルホタルのみ。

富山生ホタル(16~18 尾入) 1,200 円/枚  
ボイルホタル(40~50 尾入) 1,100~1,800 円/枚  
兵庫ボイルホタル(40~50 尾入)900~1,500 円/枚 走りは高値です。

Firefly squid

Boiled one caught at Toyama reaches to around May.

1,100-1,800 yen/1sheet (40-50pcs)

Raw one to early May 1200 yen/1sheet (16-18pcs)

Caught one at Hyogo is only boiled 900-1,500 yen/1sheet (40-50pcs)

It is expensive at the beginning season

## イイダコ

瀬戸内、淡路産が中心。近年入荷が少なく高値傾向。4,000~5,000 円/kg 4 月頃までが旬。冷凍イイダコは 2 kg ブロック 2,300 円/kg ベトナム産かタイ産。

Ocellated octopus

Setouchi and Awaji are famous area.

Catch decrease recently and price is on the rise.

4,000-5,000 yen/kg Season is to Apr.

Frozen: 2 kg size 2,300 yen/kg made in Thailand and

Vietnam



# 当期寿司ネタとしての特上ネタたち

High-class ingredient of sushi

## マダイ

刺身、洗い、焼きすべて良し。寿司ネタとしても一級品。身の上品な白さ、しっかりした舌ざわりやさっぱりした風味のどれをとっても白身の王様。

Good for sashimi, arai, grilled First-class sushi ingredient  
Elegant white meat, king of white fish

## サワラ

三〜四月 御前崎はサワラ漁で賑わってくる。脂がのって刺身が美味いが寿司ネタとしては身が崩れやすい性質でめったにお目にはかかれない。そのため希少なネタ。中トロのような味わい。刺身の王様とも呼ばれるくらい。

Spanish mackerel  
Good for sashimi and not good for sushi because meat collapse easily.  
So Rare has rarity. Taste is similar to medium fatty tuna. King of sashimi.

## キンメダイ

春先の下田、千葉県外房のキレメは脂ののりも良く冬場と違い入荷も安定するのでおすすめ。

Golden eye snapper  
Shimoda and east shore of Boso. Good fat and price is suitable

## 白魚

## ノレンシ

繊細にしてほのかな滋味が漂う食味。

White fish & Norensore

Delicate and nutritious taste.

## ヒラメ

かすかな香味と脂の乗りが醸し出す食味は味わい深い。内房竹岡などのヒラメは特に春先におすすめ。

Flounder  
Takeoka at western of Boso. Good fat and good flavor.

## サヨリ

淡泊さの中の芯のある味わいと歯ごたえのある食感。

Halfbeak  
Light and chewy taste

## ヤリイカ

春から初夏にかけ水揚げが増える。透き通るような白さ、口の中でとろける甘さが特長。

Calamary  
Catch increase from spring to early summer.  
Clear white meat and sweet taste.

## ハマグリ

九十九里、鹿島の煮ハマグリのみられたツメは江戸前ならではの仕事。

Hard clam  
Clam boiled in soy sauce is representative Edo-mae ingredient

## トリガイ

二〜三ヶ月しか入荷のない希少な貝。

貝の旨味が秀逸。一貫高値でも食すべし。  
Edible cockle

Catch season is only 2-3 months and rare ingredient.

Flavor is very good and pls try even if expensive.



## その他もろもろ

品名	サイズ	単価
活 オースト伊勢エビ Aust Ise Shrimp		8,500 円/kg
活 北海道本ズワイガニ Hokkaido Snow Crab		8,500 円/kg
活 オーストアワビ Aust abalone	300 g	8,600 円/kg
	400 g	9,300 円/kg

品名	単価
煮干し特上 Premium dried sardines	3,000~3,500 円/kg
上 upper	2,000~2,500 円/kg
標準 standard	1,500~1,800 円/kg
イリコ(煮干しの極小) Iriko (Very small dried-sardines)	3,300 円/kg
(100 g~OKです。)	
釜揚げシラス Boiled Whitebait	2,100~3,400 円/kg
シラス Whitebait	2,100~3,400 円/kg
ちりめんじゃこ Dried young sardines	3,500~4,000 円/kg
カラスミ(宮崎県) dried mullet roe (Miyazaki)	28,000 円/kg
(兵庫県) (Hyogo)	30,000 円/kg
(オーストラリア) (Australia)	29,500 円/kg

各 140g 前後なので 1 腹 4,000 円前後。

オーストも色がキレイで人気あり。

Each is around 140g, so it costs around 4,000 yen per litter.

Aust is also popular because of its beautiful color.

釜揚げを少し干したものがしらす

→さらに天日干したものがちりめんじゃこ

A little dried Kamaage (Boiled Whitebait) is the Shirasu(Whitebait)

→ sun-dried→Chirimenjako(Dried young sardines)



## 冷凍商品

品名	サイズ	単価
ボイルむきツブ(銀の雫) Boiled peeled clams		
ゴダック社 (silver drops) Godak Company		3,900 円/kg
シーフードミックス (えび、いか、あさり) (shrimp, squid, clams)	Seafood mix	1,250 円/kg
カキフライ(パン粉付き) Fried oysters (breaded)		1,950 円/kg
ホッキ貝 Arctic shells		2,900 円/kg
ムキガキ shucked oysters Hiroshima	L 広島県	2,300 円/kg
	Hiroshima	2L 広島県
	Korea	M 韓国
小柱 Scallop trabeculae		1,650 円/kg
ヤリイカリング Squid rings		1,750 円/kg
スキンレスモンゴ シート Skinless cuttlefish sheet	1 枚 250 g 前後 around 250g/sheet	4,300 円/kg

## まかないの参考に

商品名	サイズ	価格
サバ文化 16 入 Mackerel Cultural drying 16 pieces	160~180 g	220 円
サバ文化 12 入 12 pieces	180~200 g	270 円
塩サバフィレ Salt mackerel fillet	160 g	230 円
サバみりん干し Dried mackerel with mirin	140~160 g	280 円
寒サバ真空パック Cold mackerel vacuum pack		340 円
かます開き Butterfly-cut barracuda	±90 g	120 円
ササカレイ(ヒレグロ)	130~150 g	250 円
のどぐろ開き Butterfly-cut rosy seabass	±140 g	200 円
のどぐろ丸干し rosy seabass	3 尾入り	1150 円
キンメ開き Butterfly-cut red bream	180~200 g	680 円
アジ開き Butterfly-cut horse mackerel	180~220 g	upper 350 円
赤魚開き Butterfly-cut Japanese dace	約 400 g	upper 180 円
縞ホッケ開き Butterfly-cut striped Atka mackerel	330~380 g	390 円
縞ホッケ開き 真空パック Vacuum pack	450g up	640 円
真ホッケ開き Butterfly-cut Atka mackerel	250~300g	300 円
真ホッケ開き 10 入 10pieces	200~240 g	250 円
真ホッケ開き 真空パック Vacuum pack	350g up	520 円
サバ開きノルウェー真空パック Norway mackerel vacuum		480 円
ギンダラ西京 10 入 sable fish with miso	約 80 g	300 円