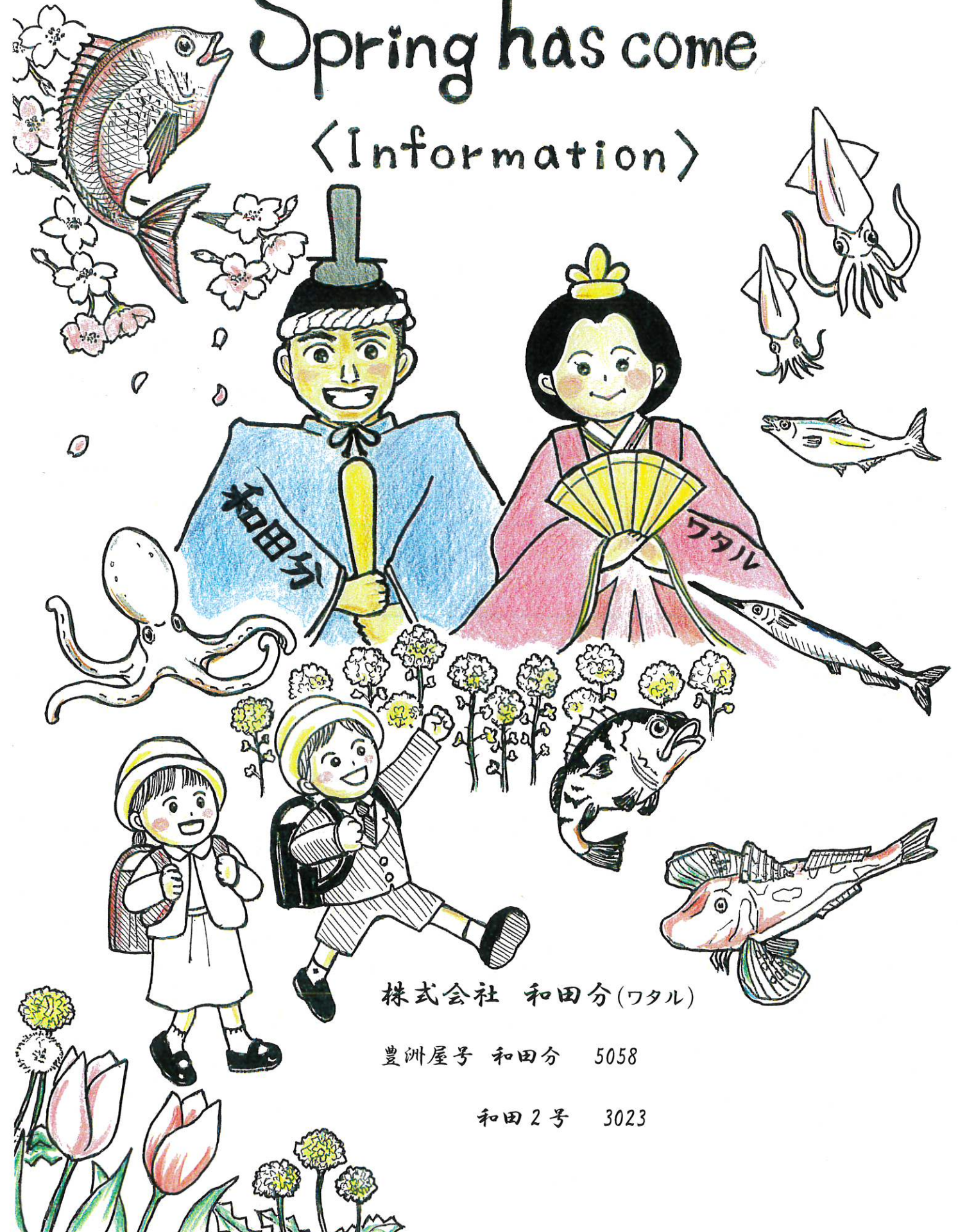


Spring has come

<Information>



株式会社 和田分(ワタル)

豊洲屋号 和田分 5058

和田2号 3023

春のおすすめ高級魚

Recommended high-quality fish for spring

■ マカジキ

Marlin

いわゆる桜カジキとして出荷される時期。肉色は白、あくまで白身の扱い。風味、味、脂ののりも最高の時期。伊豆七島、和歌山県、三重県紀伊長島など。

目安 2,300~2,500円/kg

注文は中一日係る場合もございます。

The time when it is shipped as a so-called cherry marlin. The meat color is white, and it is treated as white meat. The flavor, taste, and fat paste are also at their best. Izu Seven Islands, Wakayama Prefecture, Mie Prefecture Kii Nagashima, etc. Approximate 2,300~2,500 yen/kg. Orders may take up to one day.

■ メバル

Rockfish

春告げ魚として有名。カサゴ系なのでとにかく出汁がよく出ることが特長。身自体にももちろん旨味あり。豊洲には秋田県八森、佐渡などから多く入荷がある。

2,600~3,000円/kg 目安。

It is famous as a spring heralding fish. Since it is a scorpionfish, it is characterized by the fact that the broth comes out well. Of course, the meat itself also has umami. In Toyosu, there are many arrivals from Yamori, Akita Prefecture, Sado, etc. 2,600~3,000 yen/kg approximately.

■ カワハギ

Kingfish

真冬と初夏に肝が膨らむ。身はフグに近く上品。刺身肝使いが一番美味ではあるがノジもので身を楽しむ（肝は外へ）のも一興。（身肉が美味しい時期です。）

ノジで2,500円/kg 活めは5,000~7,000円/kg

千葉県富津、神奈川県長井、大分県佐伯

The liver swells in midwinter and early summer. The meat is elegant and close to puffer fish. The sashimi liver is the most delicious, but it's also fun to enjoy the meat with noji (the liver goes out). (This is the time when the meat is delicious.) 2,500 yen/kg for noji, 5,000~7,000 yen/kg for live Futtsu, Chiba Prefecture, Nagai, Kanagawa Prefecture, Saeki Prefecture Oita Prefecture

■ サクラダイ

Sakura sea bream

いわゆる真鯛が最高に色づく（発色する）時期。広義では養鯛もサクラダイとしてメニュー付けも可能。程度により単価が異なる。 2,500円強/kg

明石鯛は前日9時までの注文となります。基本的に中一日注文。

This is the time when the so-called red sea bream is at its best. In a broad sense, it is possible to add a menu as both farmed sea bream and cherry snapper.

The unit price varies depending on the degree. Just over 2,500 yen/kg. Akashi sea bream must be ordered by 9 o'clock the day before. Basically, I ordered it all day long.

春のおすすめ高級魚

Recommended high-quality fish for spring

■ ホウボウ

gurnard

2月下旬～5月にかけて大サイズの入荷がある。椀ダネとしての利用が多い。いわゆる品のある白身。千葉県銚子、愛知県三河湾全域。

活けもの 5,000円強/kg ノジもの（釣り）大サイズ 3,000円強/kg

There is a large size arrival from late February ~ May. It is often used as a bowl. The so-called elegant white meat. Choshi, Chiba Prefecture, and Mikawa Bay, Aichi Prefecture. Fish 5,000 yen/kg Nojimonono (fishing) large size 3,000 yen/kg

■ アイナメ

greenling

春から入荷が急激に増え、身質も向上する。日本各地で漁獲され、高級魚として取り扱われる。ホッケと激似してはいるが背びれにあるくびれがホッケと見分けるポイント。

青森県八戸、茨城県那珂湊、岩手県久慈。

ノジもの 2,500円～/kg 活けもの 4,000～5,000円/kg

Arrivals increase rapidly from spring, and the quality of the meat improves. It is caught all over Japan and treated as a high-quality fish. Although it is very similar to Hokke, the constriction on the dorsal fin is the point that distinguishes it from Hokke. Hachinohe in Aomori Prefecture, Nakaminato in Ibaraki Prefecture, Kuji in Iwate Prefecture. Nojimonono 2,500 yen~/kg Kaikimono 4,000~5,000 yen/kg

■ メヌケ

(アコウダイ)

ocean perch

天候の安定とともに水揚げが増える。

焼津、千葉県勝浦、銚子沖、北海道羅臼などでも水揚げあり。

脂ののりと強い旨味を感じることでできる幻の魚となりつつある魚種。

2～5kg/尾中心。 4,000～5,000円/kgが目安。

As the weather stabilizes, the number of landings increases. There are also landings in Yaizu, Katsuura, Chiba Prefecture, off the coast of Choshi, and Rausu in Hokkaido. A fish species that is becoming a phantom fish with a fatty paste and a strong flavor. 2~5kg/tail center. 4,000~5,000 yen/kg is a guideline.

初カツオ

First bonito



2月下旬から初カツオとして入荷あり。

カツオ船が水揚げしたところが産地として表記される。

宮城県気仙沼、静岡県沼津、千葉県銚子など。

It will be in stock as the first bonito from late February. The place where the bonito boat landed is marked as the production area. Kesennuma, Miyagi Prefecture, Numazu, Shizuoka Prefecture, Choshi, Chiba Prefecture, etc.

日戻りカツオ

Day trip bonito

千葉県勝浦の日戻り漁のカツオ（=日戻りカツオ）は身の食感から「モチカツオ」と呼ばれブランド化していて特上質。3,000～3,500円/kg（昨年度参考価格）

Chiba Prefecture Katsuura's day return fishing bonito (= day return bonito)
Because of the texture of the meat, it is called "Mochi bonito" and branded.
There is a special quality. 3,000~3,500 yen/kg (last year's reference price)



サクラマス

Sakura trout

3月～5月中旬（時鮭の漁獲が増える頃まで）

甘味が強く上品な旨味が特長。鮭科の中で最も上質・美味とされる。

春のグルメの人気の食材。

ルイベ：一度凍らせてから生食で。旨味が広がる。

塩焼き：シンプル焼き。脂の旨味を最も感じられる。

海マスであるが、マス系なので2.5kgUPサイズは値も張る。

5,000～8,000円/kg(昨年度参考価格)

青森県下北の風間浦（下北半島）、北海道八雲町内浦湾

March ~ mid-May (until the catch of salmon increases) It has a strong sweetness and elegant umami. It is considered the highest quality and most delicious in the salmon family. A popular ingredient for spring gourmets. Louisbe: Freeze it once and then eat it raw. The umami spreads. Salt-grilled: Simple grilled. You can feel the flavor of the fat the most. Although it is a sea trout, it is a trout type, so the 2.5kg UP size is expensive. 5,000~8,000 yen/kg (reference price for last year) Aomori Prefecture Shimokita Kazamaura (Shimokita Peninsula), Yakumo Town, Hokkaido Uchiura Bay

▶ 養ブリ Farmed yellowtail

稚魚を漁獲し温暖な水温で育成する。技術の進歩により、脂質、風味など安定した質を提供できる。（臭みがないのが特長。）

注文は2日前までとなります。米米ブリはほぼ毎日入荷あり。

2,500～2,700円/kg

オリーブブリ 香川県

ハーブブリ 香川県

すだちブリ 徳島県鳴門

かぼすブリ 大分県

米米ブリ 香川県

米の成分を配合した餌で育てる。

Fry are caught and raised in warm water temperatures. Technological advancements can provide stable qualities such as lipids and flavors. (It is characterized by no odor.) Orders must be placed 2 days in advance. Rice yellowtail is in stock almost every day. 2,500~2,700 yen/kg

Olive Yellowtail Kagawa Prefecture
Herb Yellowtail Kagawa Prefecture
Sudachi Buri Tokushima Prefecture
Naruto Kabosu yellowtail Oita
Prefecture Rice Yellowtail Kagawa
Prefecture It is grown on a diet
containing rice ingredients.

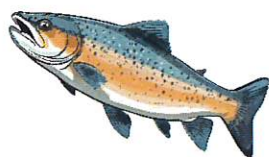


▶ 富士の介サーモン Fujinosuke salmon

他のご当地サーモンとは別種。

キングサーモンとトラウトを掛け合わせたものなので、臭みが全くなく味に力感がある。富士山の天然水で育てられ、ご当地サーモンの中でキングサーモンの系譜であるであるということが最大の売り（特長）。

荷主が限定されるので、個体が減少したらしばらく入荷は無くなる。当面～5月頃まではほぼ安定的。山梨県甲府 2850円/kg



It is a different species from other local salmon. It is a cross between king salmon and trout, so there is no odor at all and the taste is powerful. The biggest selling point is that it is raised in the natural water of Mt. Fuji and is a genealogy of king salmon among local salmon. Since the number of shippers is limited, if the number of individuals decreases, there will be no arrival for a while. For the time being, it will be almost stable until around May. Kofu, Yamanashi Prefecture 2850 yen/kg



★激レア品★

四万十青のり粉

高知県四万十川産の青のり及び高知県（仁淀川等）の海苔が原料。

青のり粉は小エビ、カニ子等が混じり生産が非常に難しいため、特に国産

100%はほとんど流通していない。5g×5パックからご注文いただけます。

国産100%四万十産の海苔であるということはお客様に対してかなりのウリになると思われます。（当社見解）★ Super rare item ★ Shimanto green glue powder

The raw materials are blue seaweed from the Shimanto River in Kochi Prefecture and seaweed from Kochi Prefecture (Niyodo River, etc.). Green seaweed powder is very difficult to produce because it is mixed with small shrimp and crab eggs, so it is rarely distributed 100% domestically produced. You can order from 5 g × 5 packs. The fact that it is 100% domestic seaweed from Shimanto is likely to be a great advantage for customers. (Our view)

初春～夏場が旬。フリット用の小サイズから100g
今日の大サイズまで入荷あり。千葉県竹岡、香川県
高松

White sillaginoid

Early spring ~ summer is in season. From small sizes for fritters to
100g large sizes today, they are in stock. Takeoka, Chiba Prefecture,
Takamatsu, Kagawa Prefecture.

アナゴの稚魚。 2,500～2,800円/P

高知県土佐・愛媛県八幡浜など

Noresore

Fry of conger eel. 2,500~2,800 yen/P Kochi Prefecture Tosa,
Ehime Prefecture Yawatahama, etc.

茨城県霞ヶ浦、大洗 900～1,300円/P

島根県宍道湖、愛知県西尾市矢作川河口ものは魚体
が大きく値段がも張る。

3,000～4,000円/枚 (200g) が昨年値。

Shirauo

Ibaraki Prefecture Kasumigaura Prefecture, Oarai 900~1,300 yen/P
Lake Shinji in Shimane Prefecture and the Yahagi River estuary in
Nishio City, Aichi Prefecture have large fish bodies and are expensive.
3,000~4,000 yen/piece (200g) is last year's value.

鹿児島県錦江湾で多く漁獲され入荷が増える。

2,000円/kg前後。

Kibinago

A lot of fish is caught in Kinko Bay, Kagoshima Prefecture, and the
arrival is increasing. Around 2,000 yen/kg.

生 21～26 1,200～1,300円/枚

富山ボイルホテル 50尾前後 1,300～1,500円/枚

兵庫県香住ボイルホテル 50/60尾前後

1,000～1,200円/枚

Firefly squid

Raw 21~26 1,200~1,300 yen/piece Toyama boiled fireflies
around 50 1,300~1,500 yen/piece Hyogo Prefecture Kasumi
Boiled Firefly 50/60 Tail Around 1,000~1,200 yen/piece

一見毛ガニに似てるが、甲羅は滑らか、サイズも小
さめ、意外と見た目以上に身がとれる。北海道根室
沿岸。春～初夏。2,000円/kg前後。

Kurigani

At first glance, it looks like a hairy crab, but its
shell is smooth, the size is small, and it is surprisingly more
resilient than it looks. Nemuro coast in Hokkaido. Spring ~ early
summer. Around 2,000 yen/kg.

小物

Small items

白
ギ
ス

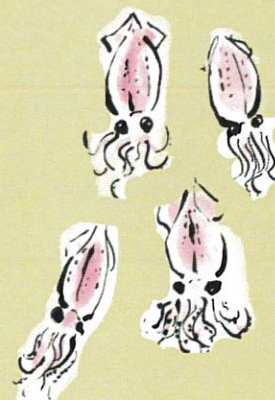
ノ
レ
ソ
レ

白
魚

キ
ビ
ナ
ゴ

蛍
イ
カ

ク
リ
ガ
ニ



貝類 Shellfish

白貝

苫小牧

1,700円/kg

Shirogai
Tomakomai

姫サザエ

小さめの方が高い。

北海道白糖

2,500~3,200円/kg

Hime-sazae
The smaller one is more expensive.
Hokkaido Shiranuka

青柳

兵庫県淡路、千葉県富津、三重県尾鷲

3,000円/kg前後

Aoyagi Awaji,Hyogo
Huttsu,Chiba
Owase,Mie

スダレ貝

青柳に似ている貝。

愛知県河和、兵庫県福浦

1,700円/kg前後

Sudare-gai
A shellfish similar to Aoyagi.
Kowa,Aichi Fukuura,Hyogo

トリ貝

2月中旬~5月下旬にかけてしか出回らない
貴重な種。京都府宮津湾、香川県高松、大
阪湾、淡路島、他

Tori-gai A valuable species
2,500~5,000円/kg that is only available from mid-
February ~ late May.Miyazu Bay, Kyoto Prefecture,
Takamatsu, Kagawa Prefecture, Osaka Bay, Awaji Island,
others

桑名のハマグリ

80~130g中心。 三重県愛知県

2,700~3,000円/kg

Kuwana clam
Aichi Mie

地ハマグリ

千葉県九十九里、茨城県鹿嶋

30-50 g 1,750円/kg

60-80 g 1,850円/kg

80-100 g 2,200円/kg

100-170 g 2,500円/kg

Hamaguri(common oriental clam)
Kujukuri,Chiba
Kashima, Ibaraki

Oki-shijimi
The attention rate has risen in the past few years.
The extra-large size of Kuwana shijimi makes the
broth very well.

沖シジミ

ここ数年注目率上昇。

桑名産シジミの特大サイズは出汁が
非常に良く出る。

1,400円/kg前後

ホンビノス

外来種。もはや東京湾の代表的な種
類となりつつある。触感が良い。

千葉県船橋、富津

1,300~1,500円/kg

Honbinosu Alien species. It is becoming a
representative species of Tokyo Bay. It has a good
tactile feel. Funabashi, Futtsu, Chiba Prefecture