



SUMMER

夏の商品情報
~ Summer in 2020 ~

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-i.com>

recommendable white fish

おすすめ白身

<p>イサキ (Chicken gurnat)</p>	<p>真夏の産卵期までの5月下旬～8月上旬までが、ずば抜けて上質。 関東以西ではほぼ漁獲されるが、長崎県五島物（茅ヶ崎、大分県豊後水道） がブランドとして突出している。身本来のうまみが特別である。皮目の部分も美味。 ブランドイサキ（¥2500/kg～） high quality from end of May to early Aug. this is spawning season caught at Goto-island in Nagasaki is brand fish, up2500/kg skin is also delicious</p>
<p>マコガレイ (Mako Karei)</p>	<p>活物は特に当期超高級種の一つ。近海では千葉県竹岡産が特にブランドである。 口に含んだ時の香りと風味が特に上質。 活メ（ikejime）…¥3500～5000/kg、野メ（nojime）…¥1500～2000/kg 茨城県大洗、宮城県塩釜、山口県下関 (Ooarai in Ibaragi, Shiogama in Miyagi, Shimonoseki in Yamaguchi) super high quality fish in summer, caught at Takeoka in Chiba is brand fish rich and elegant taste</p>
<p>日本海スズキ (Japanese sea bass)</p>	<p>当社毎年のお奨めであり、近年人気化傾向にある。特有の油臭さがなく、 本来の高級魚であるスズキの上質感を味わうことができる。 宮城県七里ヶ浜の常磐スズキも特上質。¥1500～1800/kg recommended fish this season every year, becomes popular recently, original high quality taste, Jouban brand is caught at Shichirigahama in Miyagi</p>
<p>マゴチ (Flat head)</p>	<p>肉はしまっていて歯ごたえがあり、フグの味にも似ているので 「テッサ並み」の異名がある。 瀬戸内海、宮城県串間、鹿児島県湾など。 ¥1800/kg chewy and good taste, taste is similar to puffer Setonaikai, Kushima in Miyazaki, Kagoshima</p>
<p>オナガダイ (Onaga -dai)</p>	<p>鹿児島からの航空便物（釣り）が何より上質。軟化が遅い魚なので、この時期重宝される。 フライでも刺身でもOK。上質な白身特有の風味を感じることができる。 ¥2500/kg前後（1kgは2割安） 鹿児島県坊ノ岬、屋久島など we can supply from Kagoshima by air and the quality is very good good for Sashimi and fried, elegant white meat, degradation is slow and good for hot season Bounomisaki in Kagoshima, Yaku-island</p>
<p>タチウオ (hairtail)</p>	<p>ウロコがなく、皮目に旨味成分がある。 特に千葉県竹岡、神奈川県佐島物は脂ののりが良く、ブランドである。 ¥2500/kg前後（ブランド物 brand fish: ¥3500/kg） no scale, skin is good taste brand fish is Takeoka in Chiba, Sajima in Kanagawa</p>
<p>タカベ 150～300 g (Yellow striped butterfish)</p>	<p>小型魚ながらこの時期の脂ののりが最もある魚の一つ。 神津島はじめ伊豆諸島で多く漁獲される。 ¥2500～3000/kg small size fish, become rich this season, kouzu-island, Izu islands</p>
<p>活メオコゼ (Devil stinger)</p>	<p>味の良さが何よりの魅力。唐揚げは特に美味。 佐賀県唐津、新潟県佐渡、他 ¥3500/kg（活け物） delicious, very good for fried Karatsu in Saga, Sado in Nigata</p>

淡水魚 freshwater fish

アユ Ayu fish

姿の優美さと味の上品さから「川の女王」とも言われている。
has beautiful visual look and elegant taste, called as "Queen of the river"

A: 活稚アユ(alive young fish)…¥185~195/本
(午後1時までの前日注文で、最低10本よりご注文を承ります)
please order until 1 pm the day before, minimum 10pcs

B: 稚アユ (young fish) …¥600/PC (10本入り)

C: 天然アユ(wild ayu)…サイズによるが¥500~1300/尾pc

熊本県球磨川、広島県太田川、岐阜県郡上八幡

Kuma river in Kumamoto, Oota river in Hiroshima, Gujohachiman in Gifu



ヤマメ Yamame

「山女」と書くのは、山奥の川に住む美しい魚だからと言われている。

身が締まり、川魚の中では最も美味しいとされている。
北海道から九州までの川の上流などの冷水域に生息している。

福岡県、大分県(Fukuoka, Ooita)

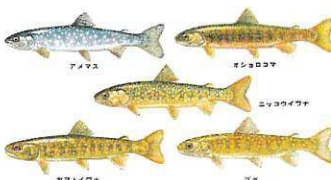
very beautiful fish which lives in the river deep in the mountains,
most delicious fish among the river fish
lives in the upstream cold water from Hokkaido to Kyushu



イワナ Iwana

日本のイワナ類のほとんどが一生を淡水で過ごす。淡水魚の中で最も山奥の高地に住む。
身体の側面に小さな斑点があるのが特徴的である。滋賀県、鳥取県にかけて分布。

almost lives in fresh water life-time at the highest area in the mountains among
fresh water fish, has small dot on the side, Siga and Tottori



ニジマスF (刺用、8入)

Rainbow trout 8pcs

¥2800/PC 静岡県(Sizuoka)

スツポン Soft shell turtle

¥3200~3600/kg 天然(wild) ¥4300~4600/kgが一応の目安

ウナギ eel

夏の時期は、1~2割高 oruce rise 10-20% in summer

200 g 前後で ¥5300/Kg 450~500 g で ¥5000/kgが目安。

三河一色 (Mikawai-shiki)

天然(wild)ものは、¥15000/kg前後。浜名湖、利根川 その他 Hamana-ko, Tone-river



貝類 shellfish

岩ガキ
rock rock oyster

9月末まで入荷あり。三重県、島根県、富山県、秋田県などが入荷。
we can supply until end of Sept. Mie, Shimane, Toyama, Akita

小(small): ¥220~250/個
中(middle): ¥280~330/個
大(big): ¥500~600/個



★ワンポイント★

マガキも入荷あり。夏のマガキも身のつまりが良く、安定的な人気がある。
¥150/個前後なのでおすすめです。

ウチムラサキ
Uchimurasaki

¥1700/kg 愛知県三河湾
Mikawa-bay in Aichi



タコツブ
cutted octpus

80~90g/PC...¥850/kg
130~150g/PC...¥1100/kg 北海道白糖
shiranuka in Hokkaido



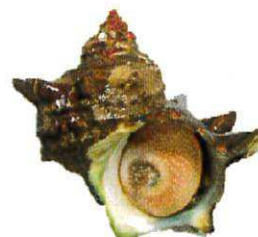
ホヤ
Sea squirt

強い甘みと匂いが特徴的である。
お刺身や酢の物、塩辛に調理される。
¥900/kg 岩手県大船渡、宮城県塩釜
sweet & flavor of the ocean is deicious,
good for sashimi, vinegared dish and shiokara
Oofunato in Iwate, Shiogama in Miyagi



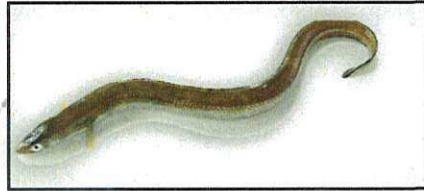
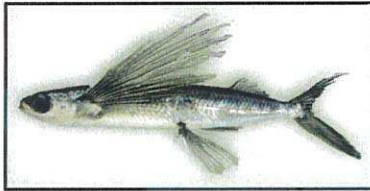
サザエ
Turban shell

100~350g くらいまで
¥1500/kg 中心
千葉県竹岡 長崎県五島 三重県伊勢 その他



特殊物 Special material

トビウオ flying fish	八丈島、長崎県五島列島 ¥1000~1500/kg Hachijo island, Goto-islands in Nagasaki
アナゴ (江戸前) anago conger	金沢八景、千葉県竹岡は基本的に週2回入荷あり。他にも、長崎対馬、宮城塩釜ほかに、長崎県対馬、宮城県塩釜産がある。¥2800/kg前後。 we can supply two times a week from Kanazawahakkei, Takeoka in Chiba (Edomae) another place is Tsumi in Nagasaki, Shiogama in Miyagi
ハモ pike conger	この時期から9月下旬のいわゆる落ちハモの時期までが最盛期。淡路、熊本天草物が特に有名。俗に梅雨の水を吸って旨味が増すと言われている。 活け物(ike)...¥3500~4500/kg前後 野じ物(Noji)...¥1500~1800/kg前後 in season from now to end of Sept. famous brandis Awaji and Amakusa in Kumamoto
国産ハモパック packed japanese pike conger	¥1800/PC (骨切りパック bones cutted、500g入り) 大分県豊後水道 Bungosuido in Oita



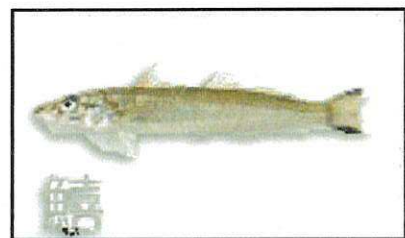
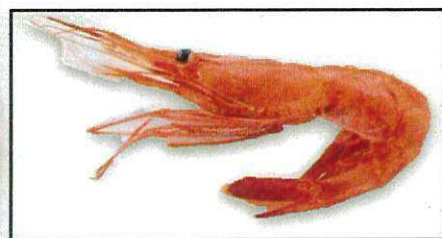
キス Kisu fish	大型物(big size)は値も張る。¥4000/kg 通常物(ordinary)は¥2500~3000/kg 刺身でもフライでも人気あり。神奈川県長井、三重県鳥羽など good for sashimi and fried Nagai in Kanagawa, Toba in Mie
北海エビ (北海シマエビのこと) Hokkai shrimp, Hokkai shima shrimp	野付湾、厚岸湾での初夏の打瀬網漁は、風物詩となっている。 ¥3000~4000/kgが標準値。 Notsuke-bay, Akkeshi-bay in Hokkaido Utaseami-ryou is the technic of fishing and evoke particular season
甘エビ (北国甘エビのこと) Amaebi shrimp Hokkoku ama shrimp	富山湾、北海道羽幌 サイズにもよるが、¥3000~4500/kg (according to the size) Toyama-bay, Haboro in Hokkaido

夏場まさかのオススメ

天然ヒラメ

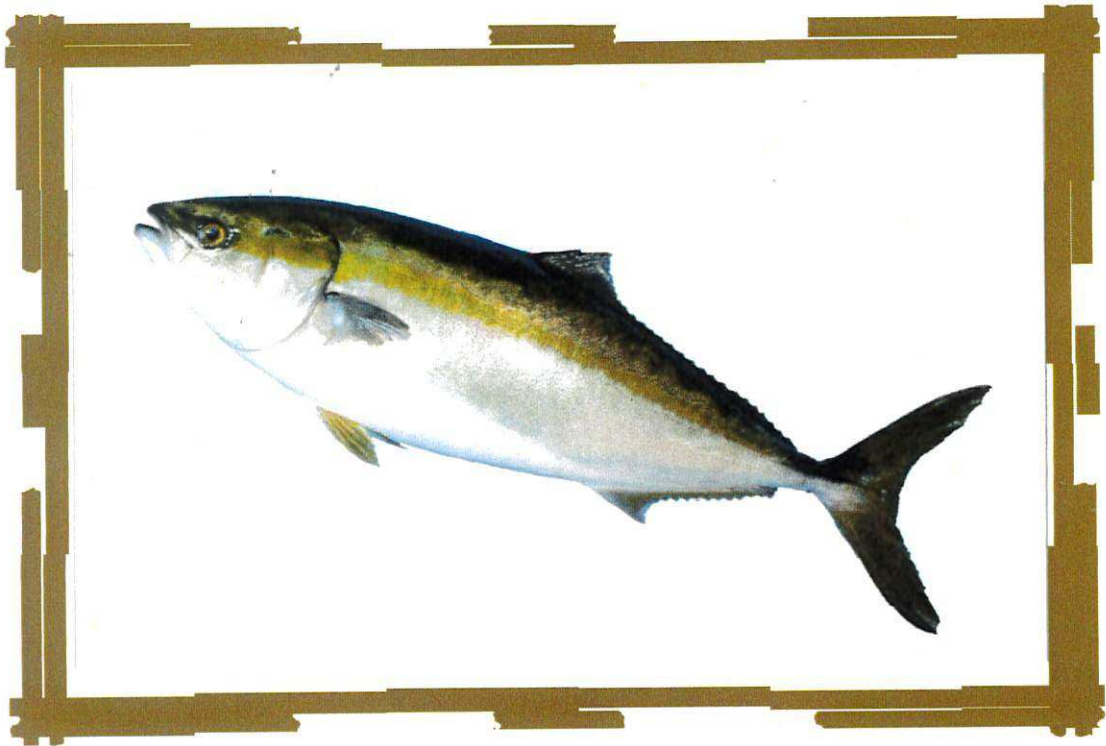
(wild flounder)

基本的には、秋から冬が旬とされる種類ではあるが、産地により比較的上質な物が入る。年間最安値の時期なので、ぜひ考慮していただきたい一種。サイズは1.2kg~3.0kgUPが目安。¥1500/kg前後(7~8月)
in season from autumn to winter, and good quality according to producing area in summer
we recommend it because of the lowest price all through the year



夏ブリ Yellowtail

冬が旬のブリだが、今年は異例ながら初夏を迎えても好調な漁獲が続いている。豊洲市場にも三重県や高知県などから1匹7~8kgはある大きなブリが連日入荷。旬の初カツオの半値ほどで取引されている。冬の寒ブリと比べ「夏ブリ」はさっぱりとした脂乗りと上品な味わいが特徴。鮮魚店でも刺身などで特売されている。例年、4月後半になると魚が痩せ、味も落ちてくるが「今年は丸々太ったブリが定置網にかかっている。しかも味が良い」。¥1000/kg前後



season in winter, but the act of season continues until summer this year.
around 7-8kg big size fish reach to Toyosu market from Mie and Kouchi
every day. half price of seasonal Bonito
light and elegant taste, although winter Yellowtail is rich
summer yellowtail is sold at reduced price at fish shop
ordinary summer fish becomes poor and not tasty compared to those in winter
but they are fatty and rich this summer