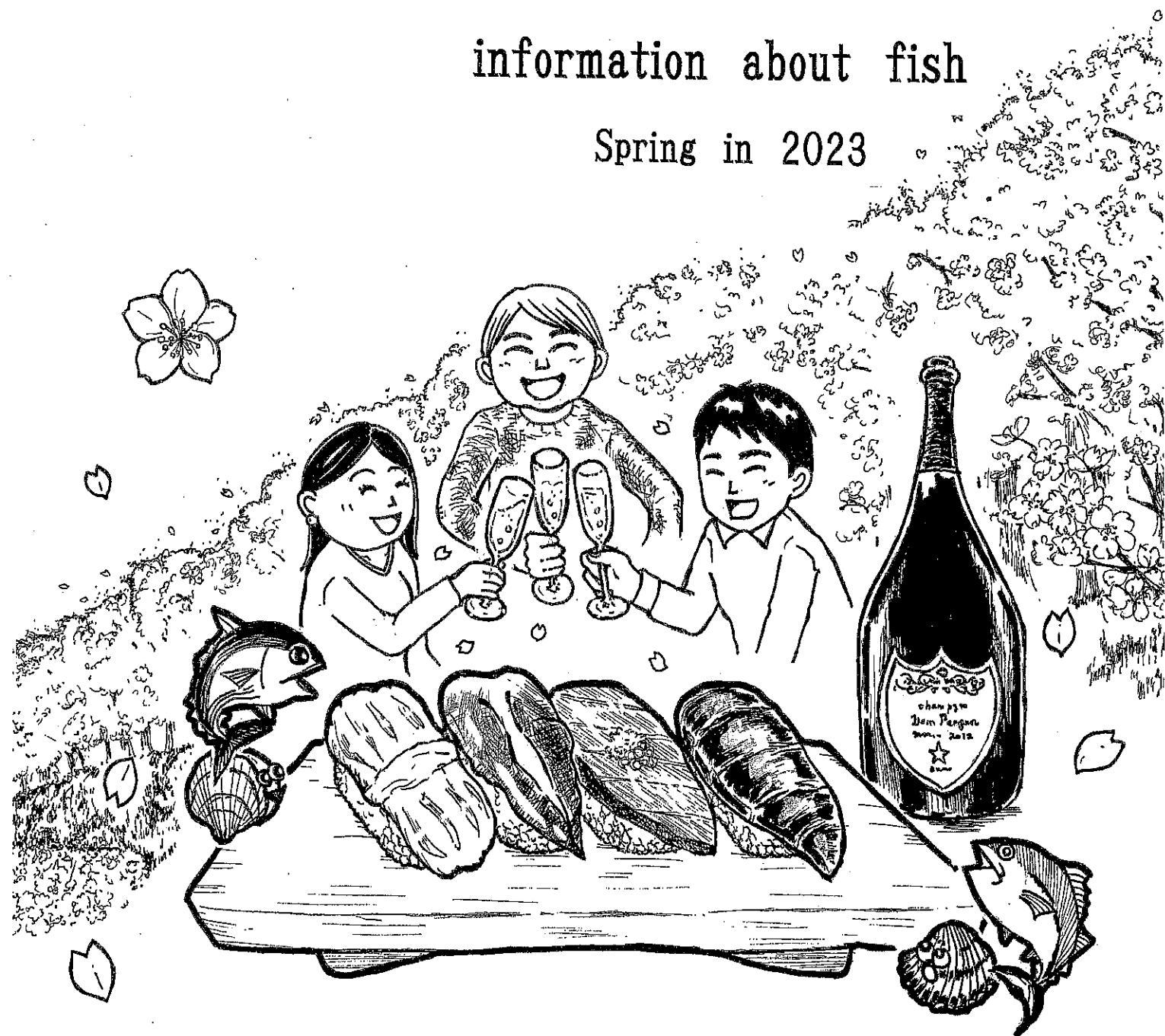


春 商品情報

information about fish

Spring in 2023



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

豊洲屋号 和田分 5058

和田 2 号 3023

春の おすすめ魚たち 7選

① マナカツオ… Buter fish	山口下関、和歌山串本、三重尾鷲、関東ではほとんど水揚げがない超高級魚の一つ 初春～初夏を代表する上品な白身魚。 特に関西割烹料理店で人気。4000～5000円/kg super high class fish because of little catch, representative white fish from early spring to summer very popular in Kappo Japanese restaurant in Kansai, Simonoseki, Kushimoto in Wakayama, Owase in Mie
② 大ホウボウ… big size gurnard	銚子沖の1k～1.5kのホウボウは2月下旬～4月上旬ごろまでしか水揚げがない 春をイメージする魚の一つ。上品な身質に人気が高い。2500円/kg catch off 1-1.5km Choshi is only from end of Feb. to early Apr. Elegant taste,
③ 真鯛… red sea bream	いわゆる桜鯛、真鯛の充実期。産地、漁獲状態で価格も異なるが 日本で一番人気のある魚であることは誰もが認めるところ。 鹿児島串木野、焼津、千葉勝浦、1500～4000円/kg 明石鯛は前日昼間で注文になります。4500～5000円/kgが通常価格です best season of red sea bream, called cherry red sea bream, prices differ according to producing area, and condition most popular fish in Japan, Kushikino in Kagoshima, Yaizu, Katsuura in Chiba, please order Akashi brand fish by noon of the day before and the price is 4500-5000/kg
④ メバル… black rockfish	春告魚、磯釣りでメバルが釣れ出すと春の到来 静岡浜松、佐渡、秋田男鹿 1800～2300円/kg start of seashore fishing means arrival of spring Hamamatsu in Sizuoka, Sadom Oga in Akita
⑤ マハタ ⑥ スアジラ… Grouper Sujiara	春先から入荷が若干増える。数多く入荷する魚ではないので常に人気。 3500円～4500円/kg中心か。 皮目が若干硬いのですきびき対応いたしますのでご用命ください。 長崎五島列島、佐世保、福島玄海灘等々 although catch increase from early spring, always popular fish because this is rare we can skin the meat upon receipt your order Goto islands in Nagasaki, Sasebo, Genkai-nada in Fukushima
⑦ アイナメ… Greenling	神奈川走水、茨城大洗沖、愛媛八幡浜等々 比較的九州をのぞき水揚げがされる魚、春から初夏にかけて人気傾向 何よりも、火入れした時のふっくら感がポイント 2000～2500円 活け物は4000～4500円 (alive fish) catch area is all over Japan except for Kyushu, becomes popular from Spring to early summer good fluffy texture when cooked Hashirimizu in Kanagawa, off Oarai in Ibaraki, Yahatahama in Ehime

マカジキ(桜カジキ)は 中1日のご注文とさせていただきますのでご用命ください

ONE POINT

アマダイ、キンキ、ノドクロは年間高値安定ですが、
天候により価格の変動が大きい場合があります。
まとめて必要な場合は事前に連絡お願いいたします。

the price of tilefish, kinki fish, rockfish is stable at a high price and the price will go up due to bad weather
please ask to the person in charge when you want to big amount

春のイカ類たち

甲イカ(スミイカ) ... 繊維が柔らかくもっちりした身質。寿司ネタの定番
(cuttlefish)
安定した入荷量なので価格も安定
神奈川小柴、千葉富浦、愛媛八幡浜 1800~2500円/kg

soft & fluffy, good for sushi

stable catch & stable price

Koshiba in Kanagawa, Tomiura in Chiba, Yahata-hama in Ehime

アオリイカ ... 旬は春or夏場(諸説あり) 1kUPの活けものが人気
(oval squid)
水揚げが少なく値段は強含み
鹿児島出水、神奈川佐島 3000~5000円/kg

best season is spring or summer

ikejime & up1kg size is popular, small catch & high price

izumi in Kagoshima, Sajima in Kanagawa

ケンサキイカ ... ヤリイカ類ではあるが、ヤリイカに比べねっとり感と甘味がある
swordtip squid
ヤリイカのほうが魚体が細い(スリム)、かつ触腕部(いわゆる腕が短い)
島根浜田、長崎五島 3000~3500円/kg

family of calamary. calamary is a limmer and has shorter arm

compared to swordtip squid,

more chewy than calamary

ヒイカ ... コヤリイカのイメージ 網ものなので火入れ用だが、用途は広い
(jindo-squid, hika)
愛知県河和、千葉富浦 1200~1500円/kg

koyariika, need to cooked, be used to various dish

Kawara in Aichi, Tomiura in Chiba

初カツオ



三月初夏ころから鹿児島枕崎から北上し、
土佐、伊勢、焼津、勝浦、気仙沼から
秋の下りカツオにかけ楽しめる。
あくまで脂の乗りよりも香りを楽しむものが
初カツオではあるが、
プリプリした食感は初カツオ特有のもの。
1500~2000円が釣り物の標準値。
千葉勝浦の日戻り業のカツオはそのモチモチした
食感からモチカツオと呼称される2~3割高。

Season's first bonito

goes upstream from Makurazaki in Kagoshima→Tosa→Ise→Yaizu→Katsuura→Kesennuma

spring bonito has good smell & texture

pole-and-line fishing fish is 1500-2000/kg

Katsuura brand called "Mochi-katsuo" caught by Himodori fishing has mochimochi texture

20-30% expensive

サクラマス



3月から5月下旬にかけてが最高の旬。
3kUPサイズは漁獲が少ないので値も張る
3500~4000円。
函館、江差市、青森、大間。
北海道ではルイベでいわゆる刺身で食する。
富山のマス寿司の材料。
2k~2.5kが主流。3000/k前後。1kUPから入荷あり。
1~1.5kは1500~2000円/kg目安です。

sakura masu

best season is from Mar. to end of May

up 3kg size is expensive because of small catch

Hakodate, Esashi in Hokkaido, Ooma in Aomori

eaten by Ruibe sashimi

ingredient for Masu-sushi in Toyama

we can deliver from 1kg size, 1-1.5kg size ¥1500-2000/kg, 2-2.5kg size ¥3000/kg

～春の小物たち A～

ホタルイカ firefly squid	2月下旬頃から5月GW頃まで(ここ3, 4年5月末頃まで入荷あり) (生 raw)・・・16～20入り ¥1000～1400/枚(sheet) A(ボイルboiled)・・・兵庫県(Hyogo) ¥900～1000/枚 約50尾(pcs) B(ボイルboiled)・・・富山県(粒大)(Toyama big size) ¥1500/枚(sheet) catch is from end of Feb. to Golden week in May (recently end of May)
ニシン herring	石狩湾、厚岸、サロマ湖 3月前後に最も入荷量が増える。 ニシンの95%は北海道で水揚げされる。 本来の春告魚 1200～1500円 Ishikari-bay, Akkeshi, Saroma-lake big catch around Mar and 95% catch is in Hokkaido
ノレソレ Noresore	穴子の稚魚。2月～4月中旬頃まで入荷。 季節物100g 1800～2000円 baby fish of conger eel, catch from Feb. to mid. of Apr. seasonal fish
サヨリ halfbeak	淡泊さの中にも品ある味わいが何よりも売り。 歯ごたえある特徴 寿司ダネ 天ぷらダネにもOK! 愛知県豊浜、石川県能登、神奈川三浦 3500～4000円 light & elegant taste, used to Sushi & Tempura, Toyohama in Aichi, Noto in Ishikawa, Miura in Kanagawa
生イイダコ raw rice octopus	淡路、タマゴ(飯)にももちろん価値があるものの身も様々な使い勝手。 メス(female)4500円 オス(male)3500円が標準値 {一口知識 タマゴが飯粒に似ているのでイイダコと命名された。} egg of this octopus is similar to grain of rice(ii) and be named ii-dako
小柱 kobashira	アオヤギの貝柱。水管に近い側の柱をオオボシ、 反対側の粒の小さい側をコボシと呼び分ける。 青臭い香味とのりの風味、歯応えのコンビネーションがグッド! aoiyagi adductor, has ocean smell, seaweed taste, good texture

～春の小物たち B～

太モズク(thick mozuku seaweed)・・・	850g/k
細モズク(thin mozuku seaweed)・・・	850g/k
塩蔵赤のり(salted red nori seaweed)・・・	500g 500円
塩オゴノリ(salted ogo seaweed)・・・	500g 300～350円
赤なまこ(red sea cucumber)・・・	佐渡(Sado) 2500円
白魚(Japanese ice fish)・・・	100g ¥850/pc(常磐物Jounban)¥1300/pc(北海道物Hokkaido) 3000～3500/p(宍道湖物Shinji-lake) 近年水揚げ量少なく特に高い(recently very expensive because of small catch) 北海道から九州まで漁獲される 主産地 青森、茨城、島根(宍道湖)、三重鳥羽ものはサイズ大で値も張る。 2500～3000円/p(200g位) 通常物は850円くらい

今さらきけない しらす ちりめんじゃこ

しらす=カタクチイワシの稚魚のこと。

生のしらすは4月～5月が最盛期(資源保護のため1月～3月は禁漁)

①漁獲後に生のしらすを釜茹でするー釜あげしらす

②釜あげしらすを天日で2.3時間干すーしらす干し

③間6～7時間天日で干すーちりめんじゃこ

原料不足(不漁)の為、釜しらすは2500～3000円強/k

ちりめんじゃこは3500～5500円/k強 100g＝注文承ります。

whitebait and chirimenjako

baby sardine

raw whitebait is from Apr. to May (closed season is from Jan. to Mar. because of resource protection)

① kamaage whitebait・・・ boiled after catch over 2500-3000/kg

② shirasuboshi・・・ kamaage whitebait dried for 2-3hours in the sun

③ chirimenjako・・・ kamaage whitebait semi dried for 6-7hours in the sun over 3500-5500/kg

we can sell from 100g

(' . ω . ')

恥ずかしい

春の貝類たち

白ミル geoduck clam 愛知蒲郡他 1900円 Gamagoori in Aichi	白バイ貝 white ivory shell 萩 1900円 Hagiin Yamaguchi	黒バイ貝 千葉富津 50g前後 1700円 Futtsu in Chiba
イソツブ iso-tsubugai 北海白糖 20~30g 1800円 Shiranuka in Hokkaido	赤ナマコ red sea cucumber 佐渡 2500円 Sado	ホンビノス guahog(honbinosu) 船橋 50~100g 1050円 Funabashi
責柳 trough shell(sooyagi) 千葉富津、愛知豊浜、中洲 Futtsu, Toyohama in Aichi, Nakasu	ヒオウギ hiouigai 宇和島、三重伊勢 150~180円 貝柱は甘みが強い Uwajima, Ise in Mie sweet taste	トリガイ cockle(torigai) 京都丹後半島、山口宇部、香川観音寺 60~80g 120~150gUPは3500円/k Tango peninsula in Kyoto, Ube in Aichi, Kannonji in Kagawa

大ミゾ貝 oomizogai	北海道石狩湾 貝ガラが薄いので歩留まりがバツグン 刺身、ソテー、焼きものにも相性が合う。2000円 yield rate is good because the shell is very thin good for sashimi, sauteed and roasted
カラ付トリ貝 cockle with shell	カラ付で売られる時期は3月~5月まで。値が張る貝ではあるが希少品 京都丹後(宮津)、千葉県富浦、愛知大井 2800~4000円 with shell is sold from Mar. to May rare shell Miyatsu at Tango in Kyoto, Tomiura in Chiba Ooi in Aichi
夏ガキ summer oyster	3月以降も三陸ガキの入荷ございます。厚岸、昆布森は夏場でも入荷あり 夏ガキ(岩ガキ)のシーズンもむしろ身入がいいのでここ数年人気傾向。 we can deliver Sanriku oyster after Mar. and Akkeshi & Konbunmori oyster in summer
北海アサリ Hokkai asari clam	国産品が入荷数少ない中やはり一番大。大1800円 Japanese asari clam is small catch in this season
ツブ貝(真ツブ) whelk (tsubugai)	250g前後 噴火湾 ここ1, 2年極端に入荷量減 Funka-bay catch decrease for 1-2years extremely
タコツブ takotsubugai	真ツブの値が上昇するにつれ少し値が上昇 80~100g 2300円 price gose up according to the raise of the price of Matsubu

