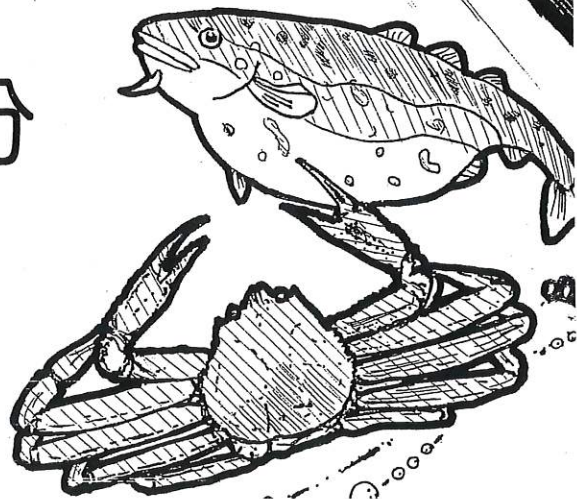
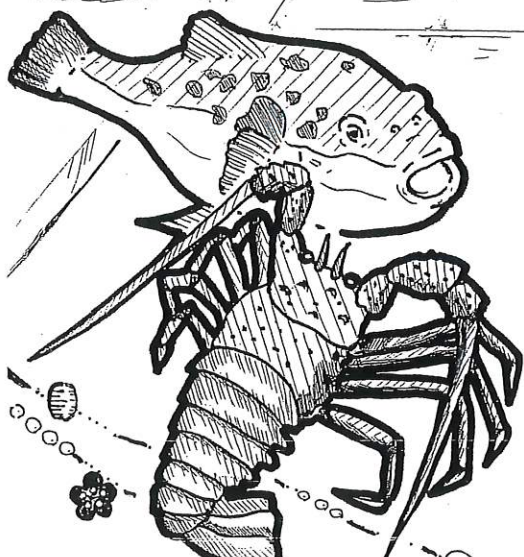


商品情報

～2024 冬～



株式会社 和分
(ワタル)



りし毎る益で能よ現向で手品ドいる上5のてはら商
また日こ々納なり状に下がが一関魚、特にブラン
す。いと求品限良で見える定しては買のい
と業をめすりいす。当社のがのい
思務肝らる適商な傾数あは質の商
っににれこ正品い向ある買
て集銘てと価をのがのい
お中じいが格可が一のい



after the Corona disaster, the prices of everything are rising further and further and all seafood prices rise up 10-50%. Especially brand fish and high-class fish becomes very expensive under existing situation. We do want to do our best to deliver the good seafood for our customer.

シーズン1 推し魚 the most recommended fish

メヌケ・アコウ (Menuke & Akou)
12月～4月が盛漁期。2.5kgアップはアコウもメヌケも同一に扱う場合がある。一般にアコウダイはオレンジ系（ある意味、姿は金目鯛に似ているともいえる）で、メヌケの方がウロコが大きい。市場でアコウと呼ばれているものはアラスカメヌケ。大西洋赤魚が多く、主に粕漬用。脂ののりが特によく、近年高級魚として評価急上昇。 ≪産地≫ 焼津、沼津、三崎、銚子、北海道羅臼 Yaizu, Numazu, Misaki, Chousi, Rausu in season from Dec. to Apr. fish known as "Menuke" at the market is Alaska Akauo and used to fish pickled in sake lees becomes popular and highly recognized ≪価格≫ 4500～5000円/kg目安

クロムツ (Japanese blue-fish)
冬場に脂ののり魚の代表格。味質が濃厚かつ独特な上質感。比較的北海で漁獲される。 串木野、伊豆の地ムツは特に脂ののりが良い。 representative fish, becomes fatty in winter, rich taste ≪産地≫ 鹿児島県串木野、千葉県館山、伊東 Kushikino in Kagoshima, ≪価格≫ 2500～3000円/kg目安 Tateyama in Chiba, Itou 地ムツは5000～10000円/kg目安

特上サワラ (super high-class spanish mackerel)
山形県庄内湾のオバコサワラは船上で活けめし、神経抜きにして鮮度抜群の高級鮮魚として brand fish "Obako sawara" 他産地との差別化を図っている。三重県志志島のトロサワラは一本釣りで獲れたサワラで脂肪の is special fish caught, 含有率が10%以上、2.1～4.0kg/本という基準を満たした個体で県認定のブランド魚である。Ikejime & nerve removal ≪産地≫ 山形県庄内湾、伊勢志志島 on the fishing boat in Shounai bay in Yamagata. "Torosawara" in Mie is very fatty ≪価格≫ 4500～6000円/kg目安

マナガツオ (harvest fish)
①初夏(early summer)に産卵のため内海に入ってきたものが漁獲される時期、②身に脂ののり美味しい真冬(winter)の時期、の2種類の旬が考えられる。有明海、東シナ海、瀬戸内、三重県伊勢等で漁獲される。 高級粕漬でも有名であるが最近が高値のため粕漬もあまり見受けられない。 early summer & winter is best season 脂肪分に対しタンパク質も多く消化しやすい。 not good for Kasuzuke because of high price Ariakekai, Higashisinkai, Setouchi, Ise in Mie ≪価格≫ 4000～5000円強目安

キンメ (Alfonsino)
年中入荷の人気魚。冬場になんといっても脂がのる。2500～3000円が目安。千葉県勝浦、銚子の (Katsuura & Chosi) 地金目(special ji-kinme) は近年人気傾向で6000～7000円/kg目安。その他下田、御前崎、土佐 等 popular all through year, best season in winter Shimoda Omaezaki, Tosa

アマダイ (horse head fish)
年間圧倒的人気の高級魚。5月～8月の単価の下がる時期もあるがそれ以外は高値安定。 間違いのない身質、味は万人受けする。 ≪産地≫ 長崎県対馬、玄界灘、山口県仙崎、萩、伊勢 等 popular and high-class fish Tshushima in Nagasaki, Genkainada, Senzaki in Yamaguchi, Hagi, Ise

カスベ Ray(kasube)

上質期

北海道羅臼物は特上品です。一箱単位で3~4kg。/case

北海道中央卸売市場（札幌）より翌日配送致します

（但し、別途1000円前後の送料がかかります）

《産地》北海道

《価格》1500円/kg前後

fish caught in Raus is high-class quality.
case
we can deliver next day from Sapporo market deirectly
(+ ¥1000 shipping fee)



ハタハタ

Hatahata

最近洋食でも極々使用される

身にコクがあるので面白い食材でもある

《産地》秋田県八森、兵庫県香住

《価格》オス male 2000円

メス female 2500円

becomes popular for Western cuisine
Hachimori in Akita, Kasumi in Hyogo



アンコウ Monkfish

2~10kgサイズが中心。肝の大きい物は

2500円前後が目安。

《産地》北海道余市、佐渡、茨城県、那珂湊 他

《価格》2500円前後、身欠き(filleted)2200円前
後が目安

2500/kg with big liver
Yoichi in Hokkaido, Sado, Nakaminato in Ibaragi
filleted



マダラ cod

メス female が1100円、オス male が1800~2000円

が一応の目安

オスの白子が何よりのウリ

soft roe is very good



クロソイ kurosoi

3月中旬まで入荷がある一般魚のカサゴ系

豊洲にも3月頃までほぼ安定して入荷あり

《産地》北海道根室、青森県、秋田県 他

《価格》1500円/kg

we can deliver until mid. Of Mar.
Nemuro in Hokkaido, Aomori, Aikita



ヒラスズキ Hira-suzuki perch

11月から3月中旬頃まで冬場のスズキとして認知されているが本スズキと

身質は異なりはるかに白く、味に甘ささえ感じられる。

《産地》熊本県牛深、香川県高松、土佐 他

《価格》1~3.5kg位 2500円中心が目安

Nov. to mid. Of Mar. meat has sweetness

Ushfuka in Kumamoto, Takamatsu in Kagawa, Tosa



シーズン 3

【寒サバ】 winter mackerel なんといっても秋冬に脂がのる。 東京湾のトロサバ、金華サバ（宮城県金華山沖） 神奈川県松輪（週に1,2回ほど入荷）関サバ等々種類が豊富。 一方で近年養殖さば、アニサキスの発生がかなり少なく 物によっては生食もOK. 鳥取県岩美町のゴジョウサバは近年人気傾向 脂ののりに外れがないことが何よりの特徴 《価格》 通常(ordinary)サバ 1500円～2000円 ブランドサバ(brand) 3000円UPが一般値 fatty in autumn & winter brand fish: Toro-saba, Kinka-saba, Matsuwa, Seki-saba we can the farmed fish raw when it has no Anisakis brand fish :Gojo-saba 	【本マグロ】 Bluefin tuna 年間で最充実期。エサであるイワシ、カツオを追って北上し青森県大間、三厩（ミンマヤ） 北海道戸井 等で上質なマグロが 一本釣りされる 1月5日の豊洲初セリの品は年末の大間物がほとんどである 《価格》 少量でもOKです 生赤身(raw red meat) 9000円 中とろ(middle fatty) 12000円 大トロ(fatty meat) 24000円 goes up north tracing sardin & bonito brand tuna: caught at Ooma, Minmaya, Toi single-hook fishing 
---	---

【ブリ】 (yellowtail) 能登半島に集まったブリが氷見漁港に水揚げされる。主に6kg以上が氷見ブリとして認定される。 寒ブリとしての最盛期は11月20日以降から 《産地》 石川県氷見、北海道、福井県、新潟県 《価格、一般値》 北海道日本海 2000円 (ordinary) 氷見ブリ 3000円前後 (Himi brand) 	over 6kg size fish caught at Noto peninsula and landed at Himi fishing harbor is Himi brand Himi in Ishikawa, Hokkaido, Fukui, Niigata
--	--

カキ類・貝類

【カキ】	oyster	Magaki(Japanese oyster)
11月後半から3月初旬にかけて真ガキが充実		in season from end of Nov, to early Mar.

厚岸カキ(Akkesi)		昆布森カキ(Konbumori)	その他(others)	
特大(XL)		380円		
大(L)	300円	270円		
中(M)	240円	220円	(Aioi)	(oonyuujima in Ooita)
小(S)	220円		相生 190円	大分県大入島 220円

その他・・・三重県伊勢（的矢カキMatoya）、岩手県（赤崎カキAkasaki）

* 各地方からのカキが12月に入荷し始めます。お問い合わせは各担当者まで
please ask to a person in charge about the details.

【参考】 赤貝 (bloody clam)	・・・宮城県関上(Keage in Miyagi)	3800円/ k g
ウチムラサキ (uchimurasaki)	・・・愛知県師崎(Morozaki in Aichi)	250 g UP 2600円/ k g
青ツブ貝 (Aotusubu)	・・・北海道白糠(Siranuka in Hokkaido)	1400円/ k g
北海アサリ (Hokkai clam)	・・・大(L)	1800円/ k g 小(S) 1600円/ k g
黒バイ貝 (kurobai)	・・・佐渡(Sado)	1400円/ k g
穴道湖しじみ (sijimi at Sinji-lake)	・・・大(L)	1400円/ k g 小(S) 1200円/ k g

シーズン 4

本ズワイカニ Zuwai crab

オス 各地とも、11月初旬に解禁され2か月～3か月前後の漁期に限定される。

(male) fishing season is from early Nov. to around Mar.

越前ガニ・・・福井県（越前漁港、三国港、敦賀港など）

加納ガニ・・・石川県のブランドガニ（金沢港、輪島港、橋立漁港）

松葉ガニ・・・鳥取県（境港）

間人（タイザ）ガニ・・・京都府（丹後半島、間人漁港）

<brand crab>

Echizen crab Fukui (Echizen fishing harbor, Mikuni fishing harbor, Tsuruga fishing harbor)

Kanou crab: Ishikawa (Kanazawa port, Wajima port, Hasidate fishing harbor)

Matsuba crab Tottori (Sakaiminato fishing harbor)

Taiza crab Kyoto (Tango peninsula, Taiza fishing harbor)

メス 資源保護の目的で漁期は11月初旬～12月いっぱい。

(female) 北海道産より一回り小さめではあるが卵を多く持っている。

fishing season is early Nov. to end of Dec. because of protect for natural resources

香箱ガニ（セイコガニ） Seiko-gani

北陸物(Hokuriku)・・・11月10日前後から12月3日頃まで

from around 10 th Nov. to 3rd Dec.

但し、北海道ものは一年中あります

we can deliver Hokkaido crab all through the year

毛ガニ

Hairy crab

450 g 10000円

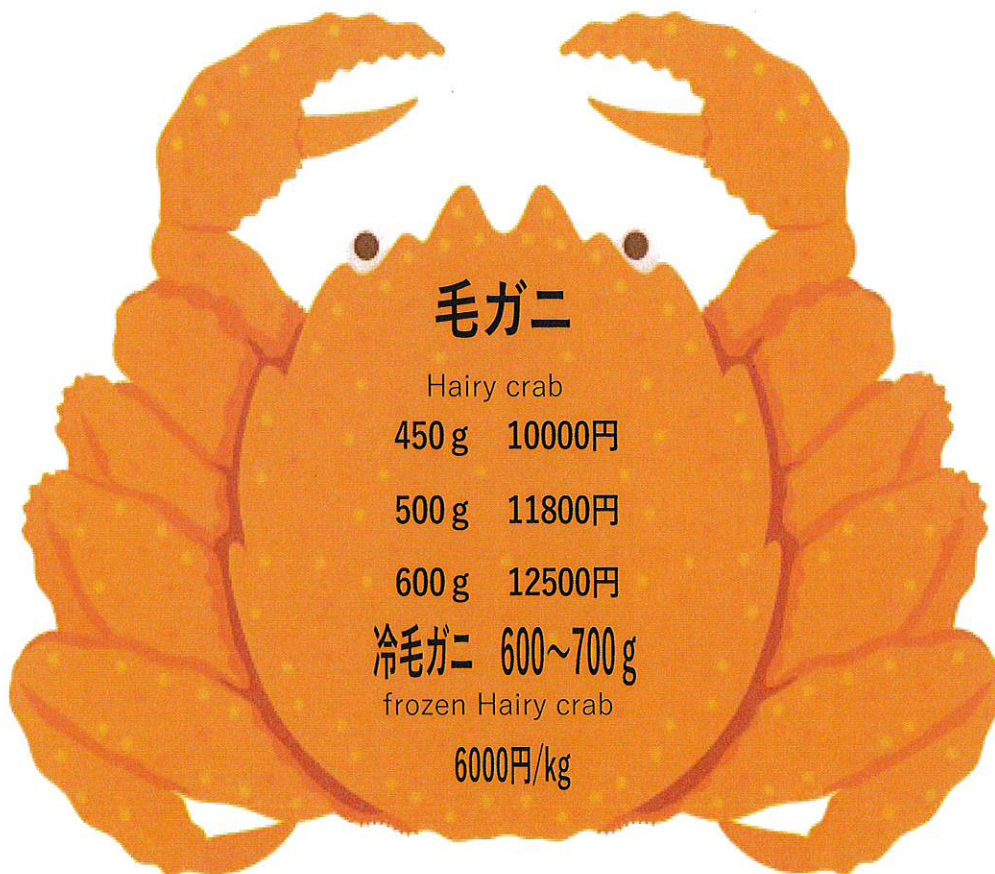
500 g 11800円

600 g 12500円

冷毛ガニ 600~700 g

frozen Hairy crab

6000円/kg



シーズン 5 知識いろいろ

ニシン (heriing)

秋～冬 乱獲、海水温上昇等の影響で数年不漁が続いている

1～5月にかけて産卵のため回遊してくる

bad catch continue

《産地》小樽、石狩湾、稚内

because of overfishing

(Otaru Ishikawa bay, Wakkanai)

& rise of seawater, temperature

シシヤモ (smell)

日本にだけ分布する固有種。Japanese endemic species

11月～12月初旬がベスト。産卵のため遡上したところを漁獲する。

《産地》北海道鶴川 (ムカワ Mukawa)、十勝川 (Tokachi-river)、新釧路川

swims upstream to spawn

(shinKusiro-river)

フグ (puffer fish)

身欠きフグ(fillet) 天然(wild)・・・13000～19000円、養殖(farmed)・・・8500～9500円

各 1入り(1 pice)は750～950 g 位、2入(2pices)りは800～1.2kg位です

ふぐ白子(soft roe)は18000/kg前後 (養farmed)、24000/kg前後 (天然wild)

ワカサギ (pond smelt)

本来は淡水と海水との間を往復する魚。日本海側では穴道湖、太平洋側は霞ヶ浦以北のみで

漁獲される。九州での分布もあるが移植されたもの

goes back and forth between sea water

大きい物は2年魚。11月～3月頃まで

and freshwater

《産地》八郎潟、穴道湖、霞ヶ浦

big size fish is 2years old

《価格》2000円～2500円/kg 目安

Hachirougata, Sinji-lake. Kasumigaura

マス系 (Trout family)

生育が遅れ出荷ができない状態でしたが、信州サーモン、富士サーモン、富士山サーモン等

内1日前の注文で対応できるようになっております。Sinshuu-salmon, Fuji-salmon, Fujisan-salmon

2.5～3kg目安 2400～2600円/kgが通常相場です we can deliver them when you order by 2days before



タラ白子

cod soft roe

上白子

4000円/P

500 g 入り/P

ちなみに鮭の白子は

安白子

2000円～3000円/P

(salmon soft roe)は1000～1200円/kgです

アンキモ

Monkfish liver

国産(Japanese) 4000～15000円/kg、ポストン・中国(Boston & Chainise) 2000～3500円/kg

生スジコ

raw salmon roe

例年より粒が小さめだがその分安い

small size & low price this year

《価格》7000～8000円/kg

ナマコ

sea cucumber

主に北海道、青森県、山口県などが産地として有名。2000～2500円目安。

Hokkaido, Aomori, Yamaguchi

クチコ・・・バチコのこと。ナマコの卵巣。約15 g 前後 1700円/枚sheet

(kuchiko) (ovary of sea cucumber)

コノワタ・・・腸の内蔵の塩辛。200 g 入り 並 2400円/P、上 4200円/P

(konowata) (salted internal organs of sea cucumber)

コノコ・・・ナマコの卵巣を干したもの。70 g 瓶(bottle) 1950円/瓶(bottle)

(konoko) (dried ovary)