

Production Information  
2024

Spring is here!



株式会社 和田分(ワタル)

豊洲屋号 和田分 5058  
和田2号 3023

「春がくるたび大きくなれる  
そういう気持ち忘れずにいたら  
強く生きられるような気がして  
雪がやんで 寒さも消え  
今年もあの季節が来る  
ああ春が来る」  
ヒステリックアブルー  
春 spring

① 春の魚 spring fish

真鯛(桜鯛) red sea bream	産卵前の3~4日にかけ脂がのり上質期で桜鯛、花見鯛の時期。5月中旬以降は小鯛いわゆる春子鯛やチダイの出荷が増える。一年において鯛の充実期でメニューに何らかの形で入れていただくことをオススメします。 very rich and good quality 3-4days before spawning at Cherry blossoms season the catch of Kasugodai and Chidai increase after mid. of May We recommend using this season red seabream
ホウボウ gurnard	春が旬、1kgUPの大型物が愛知県三河湾、千葉県銚子などで水揚げされる。刺身や唐揚げでも旨い。淡泊感があるが実際は旨味が強くほんのりとした脂ものる時期。2000~3000円/kg best season, over 1kg size fish is caught at Mikawa bay, Chousi in Chiba, good sasimi or fried light taste ordinarily, and becomes rich taste in this season
メバル block rockfish	(ニシンとともに) 春告魚の名称があり春の赤メバルが最も評価が高い。いい出汁がでるので定番の煮つけが旨いが、身そのものが美味なので刺身や軽く炙ってもオススメ。豊洲には青森県、新潟県佐渡、秋田県男鹿半島、椿漁港などなど入荷。2500~3000円/kg。近年青森県小泊産を『津軽海峡メバル』とブランド化している。 catch of this fish means spring has come good to simmered, sasimi, lightly toasted supply to Toyosu from Aomori, Sado, Oga peninsula, Tsubaki fishing port Tsugaru channel Mebaru is brand
アイナメ greening	鮎のように群れをつくらず縄張りをもつ魚なので『鮎並』とよばれた。春に最も脂がのり高級魚。皮と身の間には層があり皮も美味。上手く火入れした後のいわゆる、ふっくら感が最高です。青森県下北、宮城県牡鹿、茨城県日立沖、千葉県富津、銚子。2500~3000円/kg、活け物(alive)で4500~5000円/kg has territory not make group like ayu-fish, so called "Ayu-nami" rich taste in spring both meat & skin is delicious, after good cook, the meat becomes fluffy Shimokita in Oomori, Oshika in Miyagi, off Hitachi in Ibaraki, Futtsu & Choshi
メヌケ menuke	いわゆる『ミゾ』とよばれる片貝海溝で3.5kg級の水揚げがあり、少量入荷ではあるが玄人好みの魚。年間通し一定の脂のりがあり常に人気魚。3800~4500円/kg。静岡県焼津及び千葉県九十九里沖、その他 over 3.5kg size is caught at Katagai Trench (Mizo) and rare catch rich and popular fish Yaizu in Shizuoka, off Kujuukuri in Chiba
イサキ grunt	例年、夏魚として取り上げてきたが産卵期が温暖化の影響で若干早くなったこともあり(水温25℃前後になる7月終わり頃から産卵する)5月~7月いっぱい最高旬としたい。大きい物は脂も乗っていて刺身はもちろん揚げても煮付けても美味。ピヤベースは更にいい! *一口知識 イサキの脂質には本来青魚に多く含まれるDHAやEPAが26%含まれている。DHA・ドコサヘキサエン酸は脳や神経組織の機能を高める働きがあり、記憶力や学習能力を高めることが立証されている。 spawn season (from end of July) becomes early because of global warming, the best season becomes spring big size fish is good to sasimi, fried, simmered especially to bouillabaisse this fish has DHA, EPA :originally blue-backed fish are high in DHA and EPA DHA: boost memory & studing
桜ブリ sakura yellowtail	この時期太平洋側の産地が主流。適度に脂がのっておりこの時期のブリを好む人も多い。和歌山県紀伊箕島漁港のブリはサクラブリとしてブランド化している。 fishery is on the Pacific side this season, lightly rich taste, brand fish: Sakura buri at Kii Minoshima in Wakayama

キンメ、地キンメについて

about golden eye snapper

地キンメ・・・ 千葉県外房の勝浦、銚子沖が特にブランド(海水温度等の影響で大きく成長しない分、身に脂がのる)。近年の本物志向等により高騰中。4500~7000円目安。  
下田では日戻り漁のキンメを地キンメと称している。毎日PM1:45からの競り。  
冬場に脂が最高にのるが一年を通して、脂落ちが少ないのが地キンメの特徴。  
その他は島キンメ(新島、神津島での2~3日の漁)、沖キンメ(八丈島海域5日~1週間の漁)に大別される。通常キンメは天候等の影響がなければ2000~2500円/kgが標準値。  
brand fish : Katsuura, off Chousi in Chiba (does not grow to big size because has influence of ocean water temperature and becomes fatty)  
brand Ji-Kinme at Shimoda is 1day fishing and is solded at auction at pm 1:45 everyday  
another brand Shima kinme (Nijijima island, Kouzu island) is 2-3days fishing  
Oki-kinme (Hachijou island) is 6-7days fishing



## 生マカジキ

(当社2013年版より参照)

stripped marlin

この時期のカジキを桜カジキといい、カジキの中でも最も美味。

通常、料亭や高級店などに直接納品されるため、一般に流通することはない、豊洲には超少量入荷のみ。和歌山県南紀勝浦の荷主より当社直引き。例年特に好評頂いております。ブロック売り、背、腹などの希望可。3000～3800円/kg前後。直引きのため納品には中一日かかります。”厚く切って食せ”という定説があるように噛みしめているうちにしっとりと舌に広がる旨味がマカジキの特性で、薄く切っては味わえない。マグロに比べると脂肪分が少ないがマグロを食べ慣れた漁師の間ではマグロより絶大な人気がある。伊豆神津島、和歌山勝浦

・ ・ ご注文は→当日昼までに承れば翌日配送いたします。

Striped marlin, specially called "Sakura -kajiki" caught in this season

this fish is delivered to high-class restaurant and Japanese Ryoutei directly

because this is very expensive and highest grade fish (rare at ordinary market)

we can deliver to our customer from fishery at Katsuura in Wakayama directly.

and it is possible to deliver next morning if you order by noon of the previous day.

we can supply the part of the block, back meat, stomach meat

differ from Tuna, light red meat and light taste

## サクラマス

sakura masu trout

“淡水で漁獲される小さなマス”と扱われることもあるが

市場では本マス＝海マスとして扱われる。体高が高い物を選ぶことがポイント！脂がのり、いわゆる品を感じる魚種であることは疑いようがない。3kgUPのものは値も張る。北海道石狩湾、室蘭、青森県下北、大間など。3500～5000円/kg

trout in the sea

good fish has tall height

rich and elegant taste,

over 3kg size fish is expensive

Ishikari bay, Muroran in Hokkaido, Shimokita and Ooma in Aomori

## 時鮭

toki-salmon

桜マスが終了する晩春から初夏にかけて水揚げされる白鮭。腹に

タマゴ、白子が無い分、身に栄養がまわる。本来、白鮭は秋に獲れるのでこの時期（季節外れのと看）にとれる時鮭は“トキシラズ”とも呼ばれている。白鮭の最高に上質、美味な種。（とにかく脂がのっている）北海道室蘭、根室、広尾、岩手県久慈、宮城県気仙沼沖。3000～4000円/kg

from end of spring to early summer

no egg and soft roe and rich fatty meat ordinary white salmon is caught in autumn, this salmon is

caught out of season so called "Tokisirazu" the highest grade fish among the white salmon

Muroran, Nemuro, Hiroo in Hokkaido, Kuji in Iwate, Kesenuma in Miyagi

## 初カツオ

the first bonito of this season

特に”はしり”を好む国民性なので4月にかけてのキレイの

新鮮さを味わいたい。2000円/kg前後が標準値。鹿児島県枕崎辺りから北上し、土佐、和歌山県、勝浦、気仙沼へと日本海流に乗る。半身からご注文OK。

the start season is from now to Apr.

goes upstream from Makurazaki in Kagoshima, Tosa, Wakayama, Katsuura, and Kesenuma

we can supply the half of the fish

②春の小魚、小物

品名	産地	規格	価格	備考
白魚 (white fish)	宍道湖 Sinji lake	200g入り	2500円/P	サイズ大で高値 big size is expensive 三重県桑名産も大粒
	北海道網走、宮城県石巻、 青森県小川原湖、霞ヶ浦の 北浦など Abasiri, Miyagi, Ogawara lake in Aomori, Kasumigaura	200g入り	1100円/P	
ホタルイカ (firely squid)	富山県(魚津、 滑川、岩瀬・・・) Toyama	生(raw) 21匹前後		3/1解禁で5月下旬頃まで入荷
	兵庫県(浜坂) Hyogo	ボイル(boiled) 50匹前後		supply from Mar. 1st to May
イイダコ (rice octopus)	兵庫県明石 Akashi		4000~5000円/kg (現標準値)	近年漁獲減のため高値 expensive because of small catch recently
ワタリガニ (Japanese blue crab)	愛知県日聞賀島、 佐賀県竹崎、宮城県石巻 Himakajima in Aichi, Takezaki in Saga, Isinomaki in Miyagi		3500~4000円/kg	4~7月にかけて水揚げが増える。通好みの濃 厚な味わいが何よりも売り。冬はメス、春から 夏はオスの身肉が充実。Catch increase from Apr. to July, taste of male is good in spring and summer, female in winter
ノレソレ (nories)	相模湾など Sagami bay	200g/P		水揚げが極端に少なく高値。 通常(ordinary)1400~1500円のところは倍価格。 Due to rare catch the price is twice ordinary
甲イカ (cuttlefish)	神奈川県小柴、 境港、益田 Koshiba in Kanagawa, Sakaiminato & Masuda in Shimane		1800~2800円/kg	成長して大型の物が入荷する時期。 Big size season
ニシン (herring)	北海道小樽 Otaru in Hokkaido		1500~1800円/kg (目安)	本来の春告魚。例年漁獲が少なくはなっている が値段は安定している。 Stable price
活けたこ (alive octopus)	神奈川県佐島、 久里浜 Sajima and Kurihama in Kanagawa	1~3kgサイズ(size)	3500円/kg前後	3~4月の春タコを好む人が多い。神奈川県佐 島、久里浜は関東のブランド港。 Brand octopus : Sajima, Kurihama In Kanagawa
白ギス (shiro-gisu)	浜松、伊勢、三浦半島など 各地から Hamamatsu, Ise, Miura peninsula	20~130g/本	3000~5000円/kg強	数年来大型の水揚げが少なく値も張るようにな ってきている。price increase because of small catch of big size
生しらす (raw shirasu)	御前崎 その他 Omaezaki	100gが目安	300円/P	4月中旬以降 from mid. of Apr.
稚鮎 (young ayu fish)	和歌山県(Wakayama)	10本入り	850円/P	この時期から入荷。天然アユが解禁となる5月下 旬をにらんで5月初旬から天然仕立てアユの入荷 が本格的になる。(wild fish fishing starts end of May, cultured like wild fish fishing starts early May)

《削り参考》

<kezuribushi>

・ マグロ節(tuna bushi)	血合い抜き・いちばん	250g	2000円
・ かつお節(bonito bushi)	血合い抜き・にばん	250g	1700円
・ かつお仕上げ	荒本削り・さんばん	250g	1500円
・ かつお(bonito)	荒本削り・よんばん	250g	1380円
・ かつお(bonito)	ごばん	250g	1300円
・ かつお・まぐろ半々削り (half and half of bonito and tuna kezuri)		500g/P	4700円
・ さば節(mackerel bushi)	(上花)	500g/P	3100円
・ さば・あじ混合 (mixed mackerel and Japanese hores mackerel)	(月花)	500g/P	2980円
・ さば・いわし混合 (mixed mackerel amd sardin)	(梅印)	500g/P	2950円
・ いわし削り(sardin kezuri)		80g/P	500円
・ さば削り(mackerel kezuri)		150g/P	800円

③ 春の貝類

※価格は参考値となっております

品名		産地	価格
蛤 30/50	clam	千葉県九十九里 Kujuukuri in Chiba	2100
蛤 50/60		千葉県九十九里 Kujuukuri in Chiba	2100
蛤 60/80		千葉県九十九里 Kujuukuri in Chiba	2100
蛤 80/100		千葉県九十九里 Kujuukuri in Chiba	2350
蛤 100/130		千葉県九十九里 Kujuukuri in Chiba	2350
蛤 130/150		千葉県九十九里 Kujuukuri in Chiba	2350
蛤 150/170		千葉県九十九里 Kujuukuri in Chiba	2350
蛤		三重県桑名 Kuwana in Mie (rare) 入荷が少ないこともあり通常3000円前後 60~100g/個前後	3000
赤貝 国産	blood clam	宮城県関上 Yuriage in Miyagi	3800
赤貝 中国		中国 China	1950
アオヤギ(バカ貝)	aoyagi	千葉県富津、三重県伊勢、瀬戸内海 など Futtsu in Chiba, Ise in Mie, Setonaikai	1500
スタレ貝	Sudare-gai	千葉県富津、三重県伊勢、瀬戸内海 など アオヤギと同等の使い勝手、身質も似ている。 Futtsu in Chiba, Ise in Mie, Setonaikai, similar to Aoyagi	1500
カラトリ貝	cookie with shell	出荷が一番多いのは大阪湾、 香川県、徳島県、愛知県日間賀島、京都丹後半島、 兵庫県室津 生のトリ貝は5月末頃までの限定。極上の風味 Osaka-bay, Kagawa, Tokushima, Himakajima in Aichi, Tango peninsula in Kyoto, Mutotsu in Hyogo, season of raw cookie is to end of May, rare and very delicious	3800 ~5000
イソツブ	isotsubu	北海道白糠 Shiranuka in Hokkaido	1900
タコツブ	takotsubu	北海道茅部 Kayabe in Hokkaido	1900
沖シジミ	oki freshwater clam	三重県桑名、宍道湖、利根川、その他 Kuwana in Mie, Sinjiko lake, Tone river	1150
姫サザエ	hime sazae	山口県宇部 Ube in Yamaguchi	2500
ホンビノス	honbinosu	千葉県富津 Futtsu in Chiba	1100
ホッキ 400/450	hokki	北海道石狩湾 Ishikari bay in Hokkaido	2000
ホッキ 300g位	hokki	北海道石狩湾 Ishikari bay in Hokkaido	1300
北海アサリ 大	Hokkai freshwater clam (L)	北海道釧路、根室 Kushiro and Nemuro in Hokkaido	1950
北海アサリ 小	Hokkai freshwater clam (S)	北海道釧路、根室 Kushiro and Nemuro in Hokkaido	1900
太モズク	thick Mozuku seaweed	沖縄県八重山諸島 Yaeyama in Okinawa	850

\*オマールの価格値上がりについて・・・ information about rising price of lobster

4月初めの頃までは現地の天候状況が悪く、週に1, 2回の短時間の漁しかできないため  
入荷が極端に減り現在6000円/kg強の高値となっております。晩春から夏期にかけて  
値段が落ち着くと思われます。

*the fishing is limited for a few hours only 1 or 2 days a week*

*due to bad weather at the fishery and the catch is very small.*

*for the above reason, the price is very high around 6000/kg.*

*we think that the price will go down from end of spring to summer.*

*please understand.*