



株式会社 和田分(ワタル)

豊洲屋号 和田分 5058

和田2号 3023

-旬の白身魚- (seasonal white fish)

白アマダイ (しらかわ) white tilefish	800g~ 1.5kg 8,000~ 13,000円/kg	夏前後は魚体の大きな脂ののったものの水揚げが増える。赤アマダイと比較し、水分量が少ない分、身に弾力がある。漁獲量は少なく、市場価値が高い。 【産地】愛媛県八幡浜、徳島県鳴門、大分県豊後水道
オナガダイ onaga snapper	3kg前後 3,000~ 4,000円/kg	鹿児島からの航空便ものが特上質。小笠原、八丈島物と比較し、鹿児島県物は高値。1kg前後物は3割ほど安い。
イシダイ striped beakfish	3,000円/kg	磯魚の代表 歯応えと磯の香り。磯魚は、漁獲後2-3日で食すことで野性味を感じられる。 【産地】小田原、千葉県岩井、長崎県佐世保
タチウオ cutlassfish	10,000円/kg 中心	千葉県のタチウオの最盛期は7月頃から。特にこの時期は大型物が水揚げされる。鹿児島湾の網物は3500-4500/kg中心
マコガレイ marbled flounder	活5,000円/kgUP のじ2,000円/kg強	夏場が旬。独特の香りと身肉の清涼感。夏場の高級魚。 【産地】千葉県竹岡、宮城県気仙沼
コチ flathead	2,500円/kg 活けものは 6,000円/kg	食感はおコゼと似る。弾力ある身肉と美しい白身が特長。 【産地】愛媛県宇和島、千葉県大原
カワハギ thread-sail filefish	活5,000~7,000円/kg のじもの 2,500円/kg	肝が成長するのは冬であるが、身質がよくなるのは真夏。漁獲量が少なく年中高値。 【産地】千葉県富津、竹岡、大分県佐伯 <参考>代用で、ウマズラハギもお薦め 身質は味が若干薄い(個人差あり)
スズキ Japanese sea bass	活けものは 3,800円/kg (養2,200円/kg) のじものは 1,800円/kg	夏場を代表する魚。香りにくせがあるので刺身は薄めで。淡泊ながら旨味とこくがあり皮目が旨い。 【産地】石川県能登、神奈川県松輪

赤甘鯛と比べ、一回り大型。魚体が素晴らしい。俗に魚の中のロールスロイスと言われている。
(徳島新聞) is one size larger than the red tilefish, boasting an outstanding body shape. It's popularly known as the "Rolls-Royce of fish," according to the Tokushima Shimbun.

独特の品のある風味が何よりも特長
Its most defining trait is its uniquely refined, elegant flavor.

刺身は粘りはあまりないが、しっとり感に人氣が集まる。類似のイシガキダイもほぼ同様
Its sashimi isn't particularly sticky, but its smooth, tender texture is what people love. The spotted knifejaw offers a similar profile.

当社の商品情報で何度も掲載しているが、千葉竹岡、富浦等、質(荷主の漁獲後の扱いを含め)日本一といっても過言ではない。

活けものは値も張るが、ノジものは安い。
Live fish command a high price, while non-live ones are much more affordable.

身がとにかく旨い。夏のおコゼと言われる所以。
The flesh is exceptionally delicious — that's why it's known as the "summer scorpionfish."

夏場はあまり消費されないのでもしろ狙い場
Because demand is low in summer, it's actually a good time to go after it.

世界的な高級魚として認知されている。
It is known globally as a premium delicacy.



<当期入荷ランチ魚>

比較的単価の安定してる魚

Seasonal Lunch Fish Selection Fish whose market prices remain relatively stable

メイチダイ、フエフエキダイ、八丈アカムツ、イトヨリ、

クロダイ、カスベ、マトウダイ、シイラ、メダイ等々

yellow sea bream, humphose big-eye bream, Hachijo blackthroat seaperch, golden threadfin bream, black sea bream, skate, John Dory, mahi-mahi, Japanese butterfish

真夏ブリ系3種

天然ヒラマサ

ブリ系夏魚の代表。ブリより繊細な脂と身の甘みに特長がある。
寿司ネタ、カルパッチョ用、焼き物にも。
3~4kgサイズがおススメ。

Wild Greater Amberjack (Hiramasa) A representative summer fish of the yellowtail family. It is characterized by more delicate fat and sweeter flesh than regular yellowtail. Ideal for sushi toppings, carpaccio, and grilled dishes. The 3-4 kg size is recommended.

天然シマアジ

脂の質感と旨味が強いのが養殖との違い。
水揚げが少なく希少性が値が高い要因。
少しねっとりとした舌触りが、刺身、寿司ネタとして日本人好み。
(養殖ものも近年質が向上!! 3,450円/kg)

Wild Striped Jack (Shima-aji) The rich texture of the fat and strong umami are what set it apart from farm-raised fish. Its limited catch volume makes it rare and contributes to its higher price. Its slightly sticky, velvety mouthfeel is especially favored in Japan for sashimi and sushi. (Farmed varieties have also improved in quality in recent years!! 3,450 yen/kg)

天然カンパチ

シャキッとした歯触りが何といても一番の人気。
寿司ネタ、焼き物など、他のブリ系魚と同じ。
産地はヒラマサと同区域。

Wild Greater Amberjack (Kanpachi) Its crisp, firm texture is by far its most popular feature. It can be used just like other yellowtail-family fish—for sushi toppings, grilling, and more. Its production areas overlap with those of greater amberjack (hiramasa).

	【単価】	【産地】
天然ヒラマサ	3,900円/kg	福岡県糸島、伊豆七島、長崎県五島。
天然シマアジ	4,000~4,500円/kg のじもの 5,000~6,000円/kg Wild (non-live) fish 活けもの 12,000~15,000円/kg Live fish	Fukuoka's Itoshima, the Izu Islands, and the Goto Islands in Nagasaki Prefecture. 伊豆七島、千葉県鴨川沖、土佐、その他 The Izu Islands, offshore Kamogawa in
天然カンパチ	5,000円/kg	Chiba Prefecture, Tosa, and other areas. 長崎県、福岡県、高知県など。

Hamo (pike conger) is at its best from early June through early October, when the fish becomes rich and flavorful. It is widely known as a "festival fish," especially enjoyed during Kyoto's Gion Festival—with major processions on July 17 and 24 and festivities continuing until July 31—as well as Osaka's Tenjin Festival. Its hallmark is the fragrant, lightly crisped skin and its refined, subtly sweet umami.

Nagasaki, Fukuoka, Kochi, and other regions.

ハモ

6・10月初旬の脂ののった落ちハモの頃まで。祇園祭(山鉾巡行(7月17日、24日)を中心)に7月31日まで、大阪の天神祭に多く消費される「祭り魚」として有名。皮の香ばしさと上品な旨味(甘味)が特長。

時サケ

時サケは「時知らず」白鮭は通常秋に漁獲されその一生を終える(卵(すじこ)、白子)に栄養が回り、身に脂分がない。秋サケの3~5倍の脂肪含有量で、身の質感が優れている。旨味が強いのが特長。漁獲量が少なく、幻となりつつある。

Toki-sake—also known as Tokishirazu—is a type of chum salmon caught outside the usual autumn season. Ordinary chum salmon are typically harvested in the fall, when nutrients have shifted to the roe and milt, leaving the flesh with very little fat. In contrast, toki-sake contains three to five times more fat than autumn salmon, giving it a superior texture and exceptionally rich flavor. Its deep umami is one of its defining qualities. Because the catch volume is extremely small, it is becoming increasingly rare—almost legendary.

	【単価】	【産地】
Hamo (Pike Conger) Live fish ハモ Wild (non-live) fish	・活けもの(活♂) 4500円/kg ・のじもの 2000円/kg	淡路島、徳島県小松島、上天草市(熊本県) Awaji Island, Komatsushima in Tokushima Kami-Amakusa in Kumamoto
ハモパック(加工品) Processed Hamo Pack (Prepared Product)	2300円/P(500g)	徳島県、大分県 Tokushima Prefecture, Oita
時サケ Toki-sake (Out-of-Season Chum Salmon)	4000~8500円/kg	羅臼、釧路、根室 Rausu, Kushiro, Nemuro

- 小物 -



<p>アユ Ayu (Sweetfish)</p>	<p>【養殖3尾入り】650円/PC [Farm-raised, 3 fish per pack] 【天然仕立てもの】(中~大) 230~300円/本 [Wild-style, medium to large] 【天然もの】600-1,500円/本 [Wild] Gujo-Hachiman, Gifu サイズにより各種 ・岐阜県郡上八幡 Otagawa River, Hiroshima ・広島県太田川 Kuma River, Kumamoto ・熊本県球磨川 Fishing season opens around June 1. 6月1日前後に解禁。</p>
<p>ヤマメ Yamame (land-locked Masu Salmon)</p>	<p>280円/本 前後 (イワナも同価格) (Iwana is priced the same.) They thrive in fast-flowing shallows with few predators, developing excellent fat.</p>
<p>アジ Aji (Horse Mackerel)</p>	<p>瀬に住み着き外敵も少ないので脂ののりが素晴らしい。 Donchicchi Aji — Hamada, Shimane ・ドンチッチアジ: 2,000~2,500円/kg 島根県浜田 ・ゴンアジ: 2,000~2,500円/kg 長崎県五島 Nagasaki ・関アジ、豊後アジ: 3,500円/kg 大分県佐伯 Seki-aji / Bungo-aji — Saiki, Oita ・黄金アジ: 2,500円/kg 千葉県金谷、竹岡 Kogane-aji — Kanaya and Takeoka, Chiba</p>
<p>トビウオ Tobiuo (Flying Fish)</p>	<p>200~300円/本 長崎県五島 Goto, Nagasaki</p>
<p>キス Kisu (Japanese Whiting)</p>	<p>サイズによる 3,500~6,000円/kg 御前崎 Omaezaki</p>
<p>ウナギ eel</p>	<p>150~400 g 6,300~7,000円/kg 三河一色、鹿児島。 Mikawa Isshiki, 【天然もの】は利根川、琵琶湖、浜名湖。 Kagoshima [Wild] caught 入荷状況にもよるが、15,000円/kg前後 in the Tone River, Lake Biwa, and Lake Hamana.</p>
<p>アナゴ conger eel</p>	<p>長崎県対馬、宮城県塩釜。 Tsushima, Nagasaki, Shiogama, Miyagi 【メソサイズ】 80~400 gまで。開きOKです。3,800円/kg前後 〈参考〉伝助アナゴ 瀬戸内海で水揚げされる300 g U Pの大サイズのアナゴの呼称。 身が厚く、適度に脂がのっているのが特長。 (Reference) Densuke Anago A name used for large anago over 300 g landed in the Seto Inland Sea. They are known for their thick flesh and moderate, well-balanced fat.</p>

<p>アワビ 希少な食材なので、 詳細は担当者に。 abalone As this is a rare ingredient, further details are available from our staff.</p>	<p>【アワビ黒】千葉県外房のアワビは5/1~9/15までが漁期。(地域により多少異なる。) 【単価】19,000~25,000円/kg (200~250 gで [Black Abalone] The fishing season for abalone 19,000円/kgが一応の目安) from the Sotobo area of Chiba runs from 5/1 to 【アワビ赤】肉厚で濃厚なことが最大の特長。9/15 (varies slightly by region). 【産地】山口県、徳島県、静岡県、その他。 [Red Abalone] Known for its thick, rich flesh. areas: Yamaguchi, 【単価】11,000円/kgが一応の目安。 Tokushima, Shizuoka, and others.</p>
<p>サザエ turban shell</p>	<p>100~350gくらい 【単価】1,300~2,800円/kg前後 Nagasaki, Katsuura in Chiba, 【産地】長崎県、千葉県勝浦、南房総 Minami Boso</p>

	【単価】	【産地】
花咲ガニ Hanasaki crab	5,500円/kg (昨年度参考)	根室花咲港 Nemuro Hanasaki Port
毛ガニ Hairy crab	1杯300~800 gまで 8,000~13,000円/kg	噴火湾中心 Funka bay
北海道ズワイガニ Hokkaido snow crab	1杯約700 g 7,500円/kg	利尻 rishiri
北海道セイコガニ Hokkaido female snow crab	1杯550~700 g	根室 nemuro
タラバガニ Red king crab	11,000円/kg平均	稚内、紋別 wakkanai, monbetsu

当社買い出し商品

【けずりぶし等の価格について】

漁獲量の減少並びに健康志向など、世界的な海産物の需要の高まり
原油価格の高騰、輸送費の高騰等の理由で、6月度から若干の値上がりをしております。
以下、当社卸し価格です。

●和田久・秋山専門店買付分

花けずり節

いちばん	500 g	7,700円	まぐろ血合い抜き
いちばん	250 g	2,000円	まぐろ血合い抜き
にばん	500 g	6,900円	かつお血合い抜き
にばん	250 g	1,800円	かつお血合い抜き
さんばん	500 g	5,800円	かつお仕上げ荒本
さんばん	250 g	1,550円	
はちばん	500 g	3,900円	かつお・さば混合
きゅうばん	1kg	3,500円	さば・宗田混合
宗田削り 16番	500 g	3,500円	宗田
上花	500 g	3,900円	さば
月花	500 g	3,800円	サバ・アジ混合

厚削り

かつお	1kg	4,700円
中厚	500 g	2,450円
サバ	1kg	3,400円

本節

背	8,300円	本枯れ節
腹	7,500円	本枯れ節

糸かつお	60 g	430円	かつお
特選かつお粉	100 g	550円	かつお削り粉
上粉	1kg	2,300円	かつお削り粉

煮干

煮干し(並)		2,600円
上煮干し	500 g	5,600円
焼きあご煮干し	250 g	3,100円

すし海苔	1帖	1,100円
------	----	--------