

COMMON NAMES (S)	Pacific Mackerel
LATIN NAME	<i>Scomber japonicus</i>
DESCRIPTION	Dark blue above, silver green below, wavy lines on back. Head is pointed; body tapers at both ends. Harvested with round-haul nets and hook & line. Fat content: Approx. 10%
SIZE	Round fish range 8 - 14 inches length, 4 - 16 oz. weight.
AVAILABILITY	Available yearlong canned and as whole fish or H&G, fresh & frozen. Also available salted & dried. Fishing season peaks summer - fall.

NOMBRE(S) COMÚN(ES)	Caballa del Pacífico
NOMBRE EN LATÍN	<i>Scomber japonicus</i>
DESCRIPCIÓN	La parte superior es azul oscuro, la parte inferior es verde plateado, con líneas onduladas en la parte posterior. La cabeza es puntiaguda, el cuerpo termina en punta en ambos extremos. Se captura con redes redondas de arrastre y con anzuelo y cordel. Contenido de grasa: aproximadamente un 10%.
TAMAÑO	El pescado completo varía de 8 a 14 pulgadas de longitud y de 4 a 16 onzas de peso.
DISPONIBILIDAD	Está disponible todo el año enlatado o como pescado entero, o H&G, fresco o congelado. También está disponible salado y seco. La temporada de pesca tiene su máxima actividad entre el verano y el otoño.

NOM COMMUN	Maquereau du Pacifique
NOM LATIN	<i>Scomber japonicus</i>
DESCRIPTION	Bleu foncé sur le dos, vert argenté sur le ventre, lignes ondulées sur le dos. Tête pointue; corps effilé aux deux extrémités. Pêché à l'aide de filet ronds et à la ligne. Pourcentage de matière grasse: environ 10%.
TAILLE	Il mesure entre 20 et 35 cm et pèse de 112 à 450 gr.
DISPONIBILITÉ	Peut être obtenu toute l'année en boîte et en poisson entier ou H&G, frais ou congelé. Peut aussi être obtenu salé et séché. La saison de pêche est à son fort de l'été à l'automne.

GEBRÄUCHLICHER NAME	Pazifische Makrelen
LATEINISCHER NAME	<i>Scomber japonicus</i>
BESCHREIBUNG	Fischkörper ist obenauf dunkelblau mit welligen Linien am Rücken und ist an den Seiten und am Unterkörper grünlich gefärbt. Der Fisch ist länglich, wird an beiden Enden schmaler und hat einen spitzen Kopf. Makrelen werden mittels Rundumnetzen oder Angel gefangen. Der Fettgehalt der Makrelen beläuft sich auf etwa 10 Prozent.
GRÖßE	Die Makrele wird zwischen 20 und 35 cm lang, und 112 und 450 Gramm schwer.
VERTÜGBARKEIT	Ganzjährig in Dosen und als ganzer Fisch, oder in Handelsform H&G, frisch oder tiefgefroren verfügbar. Auch eingesalzen oder getrocknet erhältlich. Hochsaison für Makrelen ist Sommer bis Herbst.

أسماء المؤلفات	أسقمري المحيط الهادئ
الإسم اللاتيني	<i>Scomber japonicus</i>
الوصف	أزرق غامق من الأعلى، أخضر فضي من الأسفل، خطوط متموجة على الظهر. الرأس مدبب: والجسم مستدق من الطرفين. يتم اصطياده بواسطة شبك السحب المدورة والصنارة والسلك. محتوى الدهن: 10٪.
الحجم	يبلغ طول السمك التقريبي 8-14 بوصة ووزنه التقريبي 4-16 أونس.
التوفر	يتوفر على مدار السنة بشكل معلب وبشكل كامل أو H&G طازجا و مجمدا. ويتوفر أيضا معلحا ومجففا. ويصل موسم الصيد ذروته خلال فصل الصيف-الخريف.

COMMON NAMES	Pacific Mackerel
LATIN NAME	<i>Scomber japonicus</i>
DESCRIPTION	Dark blue above, silvery green below, wavy lines on back. Head is pointed; body tapers at both ends. Harvested with round-haul nets and hook & line. Fat content: Approx. 10%
SIZE	Round fish range 8-14 inches length, 4-16 oz. weight.
AVAILABILITY	Available yearlong canned and as whole fish or H & G, fresh & frozen. Also available salted & dried. Fishing season peaks summer—fall.

通稱	太平洋鯖魚
拉丁名稱	<i>Scomber japonicus</i>
描述	上體表呈深藍色，下面則為銀綠色，背部有波浪狀線條。頭部很尖，身體向兩端逐漸變細。用圓形拖網和魚鉤・魚線捕捉。含脂肪量大約為百分之十。
大小	長度大致為八到十四英寸，重量為四到十六盎司。
供應情況	常年供應罐裝製品和整魚以及新鮮或冷凍的H&G，也有腌製品和魚干。捕獲旺季從夏天到秋天。

一般名	太平洋サバ
ラテン語名	<i>Scomber japonicus</i>
説明	上部は濃い青、下部は銀緑、背面に波状の線。頭は尖っており、胴体は両端で次第に細くなっている。円形引き網及び釣り糸と針で捕獲。脂肪分約10%。
サイズ	全体で長さは8-14インチ、重さは4-16オンス。
入手可能性	年間を通じて缶入り及び鮮魚又は冷凍物として全体又はH&Gで入手可能。また、塩漬け乾燥も入手可能。捕獲の季節は、夏から秋に頂点となる。

TÊN THƯỜNG DÙNG	Cá Thu Vùng Thái Bình Dương
TÊN LATINH	<i>Scomber japonicus</i>
MÌU TẢ	Màu xanh đậm phía trên, màu xanh bạc phía dưới với những đường gợn sóng ở trên lưng. Đầu cá nhọn; thân cá thon ở hai đầu. Lưới cá bằng lưới kéo tròn và lưới & cần câu. Cá có khoảng 10% chất mỡ.
KÍCH THƯỚC	Cá thân tròn dài từ 8 - 14 in-xơ; cân nặng từ 4 - 16 ao-xơ.
CÓ THỂ TÌM THẤY	Có thể tìm thấy cá đóng hộp và cá nguyên con hoặc cá không đầu không ruột, tươi & đông lạnh. Ngoài ra còn cá muối & cá khô. Mùa câu đông nhất là mùa hè - mùa thu.

유통 이름	태평양 고등어
라틴 이름	<i>Scomber japonicus</i>
특징	윗 부분은 짙은 청색이며, 아랫 부분은 은녹색으로 등부위에 물결같은 선이 있다. 머리는 뾰족하고, 몸체는 양쪽 끝이 가늘다. 견인망과 낚시줄로 잡는다. 지방 함유량: 약 10 퍼센트.
크기	길이는 8-14 인치 정도이고, 무게는 4-6 온스.
구입 가능 기간	가공된 것과 통째로 된 것, 또는 H&G, 신선한 것과 냉동된 것이 일년 내내 구입 가능하다. 또한 소금뿌려 말린 것도 있다. 어획 전성기는 여름에서 가을까지 이다.