

## 2019年9月販促カレンダー

### 《9月のTOPICS》

- ・ 残暑
- ・ 秋まつり
- ・ 秋の味覚
- ・ 秋の行楽・BBQ
- ・ 黒の日
- ・ 台風シーズン
- ・ 敬老の日
- ・ 秋彼岸の入り
- ・ 秋分の日
- ・ 秋のスポーツ・運動会・体育祭
- ・ 新米



### 《鮮魚情報》

- ・ 十三湖産シジミ後期沖漁解禁
- ・ 大型船生サンマ漁本格化
- ・ 北海道秋鮭漁スタート
- ・ 北海道産ぼたんえび解禁
- ・ 生筋子拵販期
- ・ 戻りカツオスタート
- ・ 小川原湖産白魚・わかさぎ秋漁スタート

2019年9月販促カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
生活行動	・防災週間 ・残暑 ・暑さ対策(UVケア)・敬老の日準備/ギフト品・ごちそう ・新米を味わう ・黒の日 ・秋のスポーツ・運動会・遠足・レジャー ・敬老の日準備/ギフト品・ごちそう ・中秋の名月 ・三連休計画 ・秋祭り・イベント・地域行・秋彼岸準備 ・ホットメニュー ・秋のBBQ ・台風の影響と気温の低下																													
食のテーマ	・残暑・・・冷麺、冷パスタ他 ・新米・・・炊込みご飯特集(タコ、ホタテ、あさり他) ・秋のスポーツ・レジャー・・・魚介類、肉類、焼きそば、おにぎり他 ・秋彼岸・・・魚惣菜(フライ物、天ぷら、煮物、寿司) ・敬老の日・・・ごちそう特集(寿司、刺身盛合せ、手巻き寿司) ・気温低下・・・鍋物、シチュー、スープ																													
9月の食材	<魚介・海藻類> マサバ、カツオ、海藻類、マグロ、有頭エビ、アサリ、マアジ、マダイ、身欠ニシン、サーモン、メバル、ブリ、タコ、秋鮭、イワシ、スルメイカ、サンマ他 <野菜> ほうれん草、ナス、レタス、にんじん、きゅうり、かぼちゃ、かぶ、エリンギ、タマネギ、パプリカ、ブロッコリー、いも類、きのこ類、トマト、アボカド、たけのこ他 <主力メニュー> 刺身、寿し、サラダ、カルパッチョ、海鮮串、海鮮丼、焼肉、炊込みご飯、鍋物、シチュー、おでん鍋、スープ、煮物、アヒージョ、蒲焼丼、天ぷら、おにぎり他																													
	第35週							第36週							第37週							第38週								
キーワード	秋の味覚特集							敬老の日特集							秋のお彼岸特集							ホットメニュー提案スタート								
売り方	新米が出回り、山の味覚、海の味覚共に使用したメニュー提案と商品化を図る。							売れ筋をポイントに刺身の盛り合わせ、単品盛り、マグロづくしの寿司、オードブル等祝い感ある商品づくりを図る。							彼岸のおもてなし料理に刺身盛合せ、寿司セット、天ぷらセットなどごちそうメニューの提案。							朝晩の温度差を感じる季節、旬の商材を使用したホットメニュー提案の訴求。								

2019年9月販促カレンダー

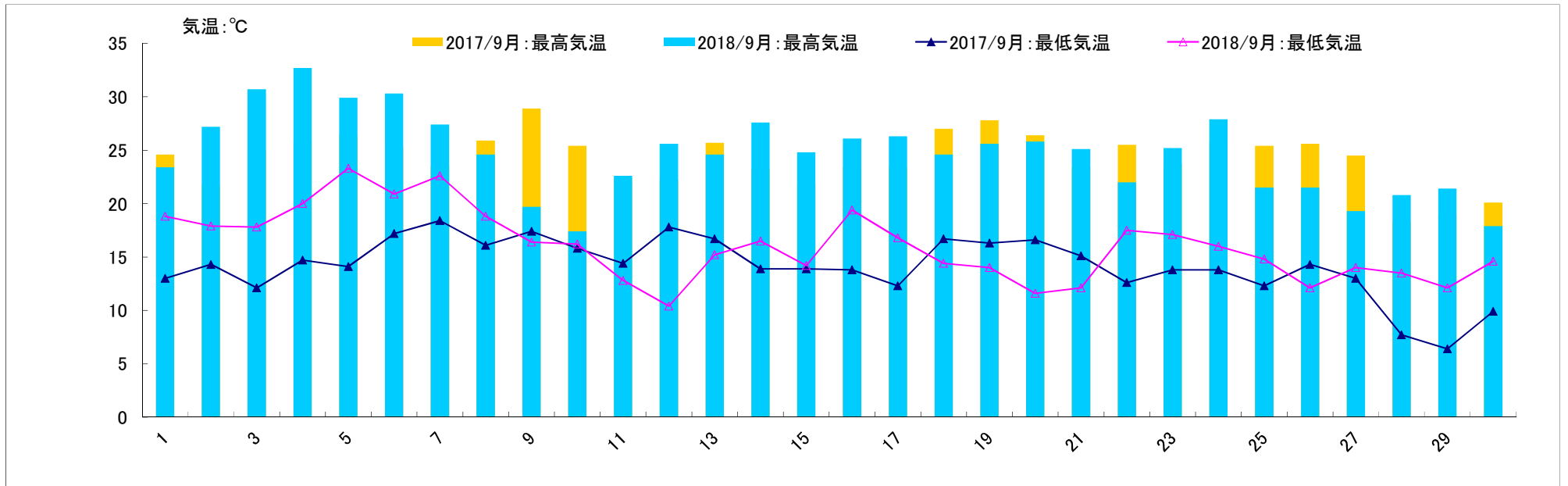
おすすめレシピ	サバのピリ辛煮	イカの野菜詰め	カツオのたたきAOMORI風	鮭のミルクシチューみそ風味
	<p>材料: サバ、玉ねぎ、パプリカ、ニラ、キムチの素</p>  <p>ワンポイント: 食欲のない時におすすめ!</p>	<p>材料: スルメイカ、アスパラ、バター他</p>  <p>ワンポイント: 秋風を感じる季節、ホットメニューに</p>	<p>材料: カツオ(たたき又は生)、玉ねぎ、オクラ他</p>  <p>ワンポイント: カツオをタレと薬味で楽しむ!</p>	<p>材料: 鮭、玉ねぎ、にんじん、ウィンナー他</p>  <p>ワンポイント: ごま油で香りづけします。</p>

※各レシピは当社HPに掲載

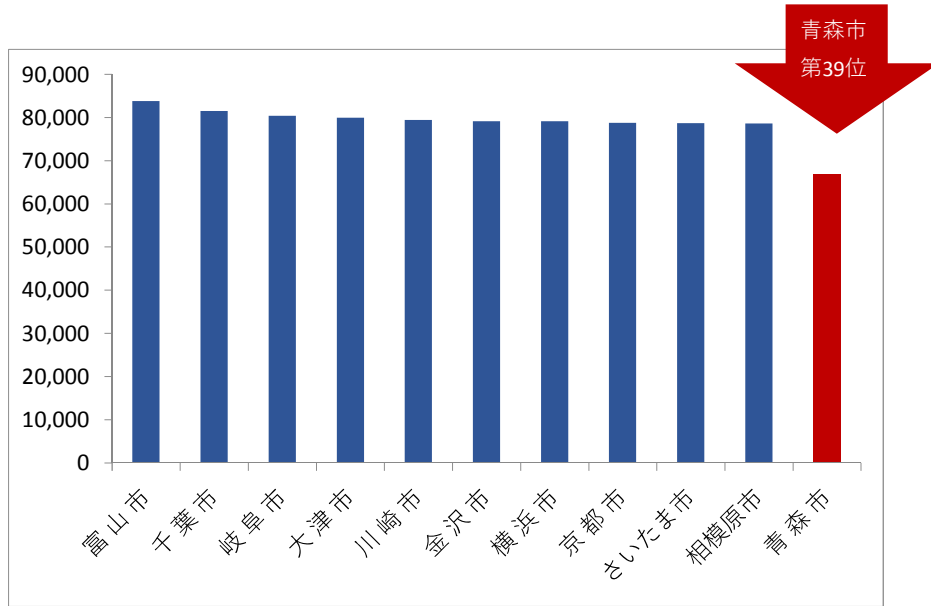
2019年9月販促カレンダー

2019年9月販促カレンダー																													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
・いちにさん+よんの市							・秋のお彼岸準備							・お客様特別ご優待会							・決算還元セール							・スーパー朝市	
・秋の北海道フェア～美味しさを盛り！							・全店協賛セール							・魚の驚き市							・秋のお彼岸							9月24日は十五夜	
・月初めの市！				・割割祭り				・生鮮大市				・秋の地元 旨いもの市				・秋のお彼岸準備市				・毎月恒例のワンデービッグバーゲン									
・1日分の元気！しっかり朝食							・9月9日は手巻き寿司の日							・秋のお彼岸準備大市							・十五夜				・コストコフェア				
・お弁当を持って出掛けよう♪秋の行楽特集							・青森のうまいもの							・大感謝祭							・肉の驚き市				・旅する北海道物産展				
・秋味満載			・新米をおいしく食べよう！			・秋の旬をお届け！			・季節の変わり目の「カラダケア」♪美と健康フェア							・大創業祭				・パパッとカシコク簡単便利メニュー									
・青森県フェア							・家族で囲む連休の食卓！							・緊急企画 食べて応援 北海道うまいものめぐり							・お彼岸のご馳走				・秋を感じるほっとメニュー				
・秋の味覚							・おさかな大漁フェスVSごち肉フェス																						

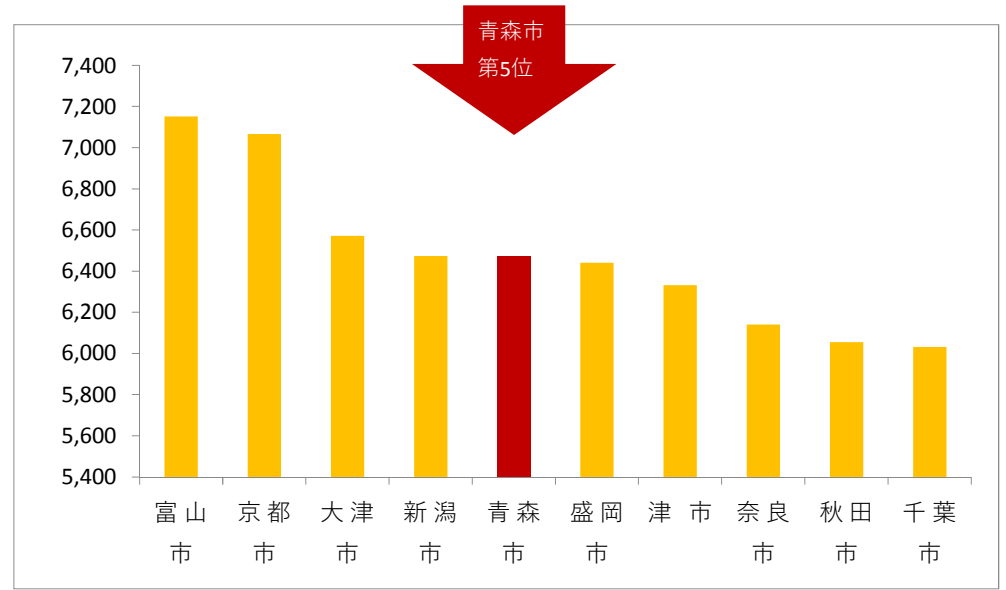
2017・2018年9月度 青森市気温の推移(気象庁過去データ資料)



家計調査統計局データ/2018年9月 《食料費全般》



《魚介類費全般》



(※三大都市を除く/総務省統計局データ)

## 9月～秋の味覚の代表格「サンマ」

### ●2019年動向

2017年まで3年連続減少傾向だったサンマ。18年、前年比55%増と好漁結果となった。しかしかつての好漁目安となる20万トン前後には遠く及ばない。公海操業がスタートして、6月末時点で3400トンと前年同期の6割との結果。

漁場が遠方により苦戦しているとの話です。

また、北太平洋漁業委員会の会合において、秋刀魚漁獲枠に上限を設けることを提案する。

### ●商品の産地と参考中水売価

盛漁期：8月～10月

産地：北海道以北

規格/参考中水売価：2k/14入・・・k1500～

4k/30入・・・k750～



参考レシピ(弊社HP掲載)

### ●売り方

- ・一尾売り
- ・小サイズは2～3尾パック売りまたは開き売り
- ・中サイズは一尾バラ売りまたは2尾パック売り
- ・お造りパック売り

### ●栄養と効能

脳細胞を作り、血液をサラサラにする効果があるDHAやタウリンを多く含む。他にも貧血を防ぎ、目の疲れを予防する効果があるビタミンB12も豊富。



## 9月～するめいか

### ●2019年動向

5月から7月にかけて、日本海側石川県の水揚げが平年並みの水揚げ量にまで回復したようです。しかし、調査海域によると、分布密度は過去5年間を下回り魚体が小さく、例年、漁獲される20cm前後の個体がほとんど分布していない状況です。9月に入って、どのくらいまで復活また成長するかあまり期待はできない予想です。

### ●商品の産地と参考中水売価

盛漁期：8月～10月

産地：青森県、石川県、北海道

規格/参考中水売価：25～30入：@4500～3500

### ●売り方

- ・一尾売り
- ・小サイズは2～3尾パック売り
- ・中サイズは一尾バラ売りまたは2尾パック売り
- ・お造りパック売り、盛合せパック売り

### ●栄養と効能

疲労回復や滋養強壯の効果以外にも、血中のコレステロールを低下させ、血圧の上昇を抑制し、さらに肝臓の解毒能力を向上させたり、視力を回復させたりする効果がある。ビタミンEにはアンチエイジングに効果があるといわれている。



参考レシピ(弊社HP掲載)

## 9月～秋鮭

### ●2019年動向

昨年の4年魚来遊数が平年並みで、今年の5年魚も平年並みと見込まれ、全体として前年よりやや増加傾向とした。2018年の来遊数は前年比3割増の2316万5000尾。平成に入り最も少なかった2017年1737万尾から回復はしたものの低位水準だった。昨年少なかった5年魚の来遊に期待している。



参考レシピ(弊社HP掲載)

### ●商品の産地と参考中水売価

盛漁期: 9月～10月

産地: 北海道(日高、寿都他)

規格/参考中水売価: ラウンド、生筋子

日高・寿都	ラウンド: メス4k台・・・k1000～
	ラウンド: オス4k台・・・k600～
青森県下北	ラウンド: メス4k台・・・k800～
	ラウンド: オス4k台・・・k600～

### ●売り方

- ・ブロック売り
- ・小サイズは2～3尾パック売り
- ・中サイズは一尾バラ売りまたは2尾パック売り
- ・お造りパック売り、盛合せパック売り

### ●栄養と効能

栄養価が高く、EPA、DHA、良質なたんぱく質や、ビタミンAを豊富に含みます。鮭の身の赤い色素はアスタキサンチンと呼ばれる抗酸化物質で、悪玉コレステロールを排除する働きがあります。

カルシウムの吸収を促してくれる栄養素である、ビタミンDも豊富です。鮭自体にもカルシウムがあり、骨格の形成や維持、精神安定作用があります。鮭の皮のコラーゲンは、たんぱく質の一種で、身体の形成や機能の正常化に必要な物資です。