

2024年1月販促カレンダー



2024年

《1月のTOPICS》

- ・ 新年・元旦
- ・ 初詣
- ・ 初競り
- ・ 小寒
- ・ 七草
- ・ センター試験日
- ・ 成人の日
- ・ 始業式
- ・ 冬土用の入り
- ・ 冬土用の丑
- ・ 小正月
- ・ 大寒
- ・ 新年会



寒のさかな



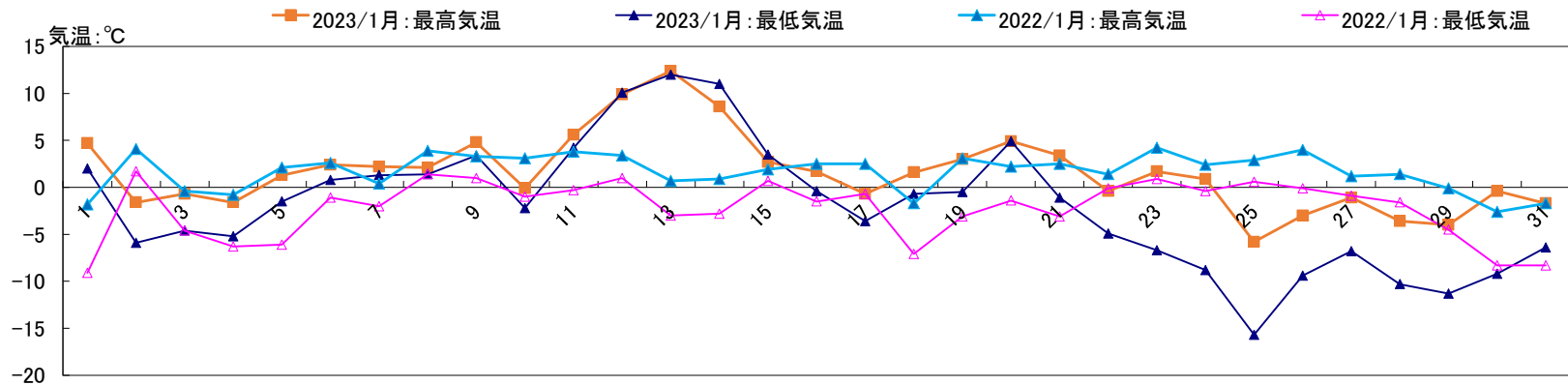
《鮮魚情報》

- ・ 陸奥湾鱈の最終局面で日本海産トロール物との交代期。
- ・ 稚内産真白子、真鱈子スタート。
- ・ 県産秋鮭最終局面(銀毛比率上昇)。

2024年1月

週別計画	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	31
	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	火	水
	・元日、初詣	・初夢の日、初売り		・仕事始め	の 日、イチゴの日 ・魚河岸初せり、たまご	・小寒、ケーキの日	・七草	・成人の日、正月事納め	・コーヒーの日	・明太子の日	日、めんの日 ・鏡開き、蔵開き、塩の	・パンの日		・日	・小正月、いちごの日	・藪入り、禁酒の日	日 ・おむすびの日、いなりの日	の 日 ・冬土用入り、118番		・大寒	・料理番組の日	日 ・カレーの日、ジャズの日	・八甲田山の日		・日	・中華まんの日、ホットケーキの日	の 日 ・冬土用の丑、コーゲンの日				

ウェザーM/D



メニュー	お正月ごちそう特集		成人のお祝いメニュー	冬土用入り 寒のさかな	節分・立春
生活行動	・初詣に出かける、おせち料理を食べる、新年の挨拶に出かける、試験勉強を頑張る受験生の夜食メニューを提案する。		・成人を迎える新成人が式に出席する、家族でお祝いをする、友達や職場で新年会が計画される。	・冬土用 うなぎ蒲焼、シジミ貝など健康を意識した食事をとる。	・節分の日に向けた恵方巻予約する、春の海藻類や春野菜のメニュー提案、
量販店チラシキャッチコピー	<ul style="list-style-type: none"> ・ごちそう大市 ・3連休のごちそう ・新年を彩る特別なご馳走 ・冬のあったかメニュー ・食品祭 ・受験生応援！必勝 ゲン担ぎメニュー ・春の七草 ・映えるアレンジ鍋 ・ハレの日はお得に華やかに！ 		<ul style="list-style-type: none"> ・東北うまいもの市 ・めっちゃハピ いちごフェア ・スタートダッシュ！冷蔵庫満タン大作戦 ・じんわり、やさしい あったかごはん ・成人の日！ハレの日をお得に！ ・寒さを乗り切ろう あったかメニュー 	<ul style="list-style-type: none"> ・寒の旬 ・「新学期、元気にスタート！」 ・みんな大好き！あったかメニュー ・なぎさなおこのItalian ・旨さ際立つ 旬の味！旬の食材！ 	<ul style="list-style-type: none"> ・もうすぐ節分！鬼食う ・九州気分！週末はうまい鍋 ・もうすぐ節分！手巻き寿司 ・肉の驚き市

寒のさかな～土用の丑

2024年1月販促期間: 12日(金)～25日(水)

キャッチコピー(例): 寒のうまいもの、ほっとメニュー商材

20日(土)が大寒。

寒さ本番! 「寒」のつく魚、寒ぶり、寒さば、寒たら、寒ひらめ、寒しじみなどがある。

2023年1月、県内主力スーパーのチラシをまとめたものを添付します。

「寒」に関する企画をした店舗は、C店とE店のみ。特にこだわりを示したのはE店。

「たら」中心の掲載で、他ぶりも若干見られたが水揚げ量の関係から少なかったのではないかと推測される

【2023年1月 主要SMチラシ掲載データ】

	A	B	C	D	E
	生協	イオン	ユニバース	カブ	IY
寒商材	寒ぶり切身	ぶり 大粒生かき生食用	生びんちょうまぐろ ぶり	寒しじみ 寒たら 寒かき	
切身			真たら切身 ぶり切身		塩たら切身
鍋・ホットメニュー	解凍バナメイえび 冷凍ボイルほたて 調理すりみ	解凍アルゼンチン赤えび 生かき生食用 生たら鍋セット 生真たら小口切身 海鮮鍋セット		海鮮具材セット 加熱用かき 養殖ぶりしゃぶしゃぶ用 蒸しほたて	真たら白子 加熱用真がき
土用の丑			うなぎ長蒲焼	うなぎ長蒲焼	

寒のさかな～土用の丑

【寒たら】

各メーカー鍋つゆ、ポン酢、柚子等			
真タラー本売り			
タラ切身とアラの鍋セット	アラセット	タラ切身	タラ白子

1月相場：オス：4～5k中心・・・k1,200～k700(参考中水売価)

メス：4～5k中心・・・k500～k300(参考中水売価)

納品規格：一尾・頭・内臓取り、フィレー、切身、鍋セット

関連商品：鍋野菜、各メーカー鍋つゆ等

メニュー：タラ～青森県民が愛する郷土料理「じゃっば汁」、昆布め、共和え、フライ、ムニエル他

白子～刺身、天ぷら、お吸い物

鱈子～子和え、卵巻き、昆布巻き

【寒ぶり】

各メーカー鍋つゆ、ポン酢、柚子等				
ブリF 刺身用サク、切り身	天然又は養殖ブリしゃぶしゃぶ	天然又は養殖ブリ切身	ブリ大根セット又はブリカマセット	ブリ魚漬

1月予想相場：4枚/6～7k(養殖)／k1,800～(参考中水売価)

売り方：切身(しゃぶしゃぶ用・煮付け用)、柵、あら(カマ)、刺身単品(サク)、刺身盛合せ(例：寒盛り)

関連商品：メーカー市販鍋つゆ(ぶり大根)、大根、生姜

メニュー：しゃぶしゃぶ、刺身、照り焼き、煮物(ぶり大根)、塩焼き(カマ焼き)、揚げ物他

【寒しじみ】

1月予想相場：中サイズ：k1,600～(参考中水売価)

小サイズ：k1,200～(参考中水売価)

売り方：シジミ～グラム売り

関連商品：鍋野菜、各メーカー鍋つゆ等

メニュー：シジミ～味噌汁、パスタと炒め物、リゾット他

【寒かき】

1月予想相場：袋ガキ：100g/20入：P295～(参考中水売価)

袋ガキ：200g/20入：P545～(参考中水売価)

袋ガキ：8粒/20入：P445～(参考中水売価)

関連商品：鍋野菜、各メーカー鍋つゆ等

メニュー：生食、鍋物、フライ他



2024年1月度相場動向

NO	商品名	産地		中水売価予想	傾向	備考
1	イワシ	岩手他	4k/40~50尾	箱2000~1500	→	巻網、100gサイズが中心
2	鯖	三陸	5k/8~10尾	箱2000~1500	→	10尾サイズが中心
3	鯖	青森	5k/5~10尾	k2000~400	→	定置網
4	ナメタカレイ	噴火湾他	5k/15~20尾	k600~500	→	刺網、入荷減の予想です
5	ほっけ	古平、小樽	約5k/14~18尾	箱2500~1500	→	刺網、入荷は安定します
6	イナダ	青森、三陸	4~5k/5~8尾	k350~250	→	刺網、入荷不安定
7	宗八	噴火湾	5k/15~20尾	k400~300	→	刺網、入荷不安定です
8	ヤリイカ	青森	3.3k/大・小・小小	k2300~1500	↑	水揚げ低調の予想です
9	タラ	北海道・青森	4~5k中心	オス:k1200~700	→	釣物、定置水揚げ、トロール
10	タラ	北海道・青森	4~5k中心	メス:k500~300		
11	ハタハタ	山形・秋田・青森	5.5k~3.3k	k2000~1300	→	トロール
12	真鱈白子	北海道・青森	3~4k	k4000~3000	→	
13	ニシン	北海道	5k	k600~300		
14	アンコウ	北海道・青森	1入~3入/4k~12k	k1500~700		
15	マソイ	青森	1~5k/1~5尾	k2000~1000	→	釣り、刺し網

2024年1月度相場動向

NO	商品名	産地		中水売価予想	傾向	備考
16	平目	陸奥湾、下北、西海岸	1~2尾/1~3k台	k2400~1800	↑	釣り、底建網(活締めは良品質)
17	平目	陸奥湾、下北、西海岸	3~5尾/3~4k台	k1800~1200	↑	釣り、底建網(活締めは良品質)
18	真鯛	陸奥湾、下北、西海岸	1~3尾/1~3k台	k1000~800	→	釣り、底建網(活締めは良品質)
19	真鯛	陸奥湾、下北、西海岸	4k/3~10尾	k800~600	→	釣り、底建網(活締めは良品質)
20	ワラサ	北海道、青森	3~5入/7k~10k	k500~400	→	定置網
21	ブリ	北海道、青森	1尾/4~6k台	k2000~800	→	定置網
22	生子	青森	3k入	k4000~3000	→	底見、桁網
23	黒ソイ	北海道	4~5k/5~10尾	k700~300	→	刺し網
24	マコガレイ	青森	5~6k	k500~	→	刺し網
25	石ガレイ	北海道・青森	5~6k	k300~	→	刺し網
26	マガレイ	むつ湾	5~6k	k500~	→	刺し網
27	母ガレイ	北海道・青森	1~5入/1~4k入	k2000~	→	刺し網