

2018/5月度 週間催事企画案内書

グリコーゲンも多くなり、
甘みが増して美味しい時期になりました！



潮の香り～初夏の味覚/ウニ、マボヤ



※ 掲載されている文章、産地、規格及び相場等については、
弊社諸事情により、2ヶ月前に先行して出した予想であり、
掲載時の実際の状況と異なる場合がありますのでご了承下さい。

商品名 帆立貝

2018年の動向

青森県陸奥湾西部、東部海域とも、昨年の夏場から新貝のへい死が多く今年度に持ち越す養殖数量は、昨年実績の約4割程度の水揚げ数量となると予測。3月中旬現在、成長は例年と比べやや小さめで推移しているものの、3月末の産卵期が終了とともに例年並みのサイズとなると思われる。

5月はキロ5～6枚サイズ、6月にはキロ5枚サイズで、陸奥湾東部の平内、野辺地、川内産が中心の入荷構成の予想。陸奥湾産は上記に述べたように、7月前後で活貝の水揚げは終了するのではないかと予測している。

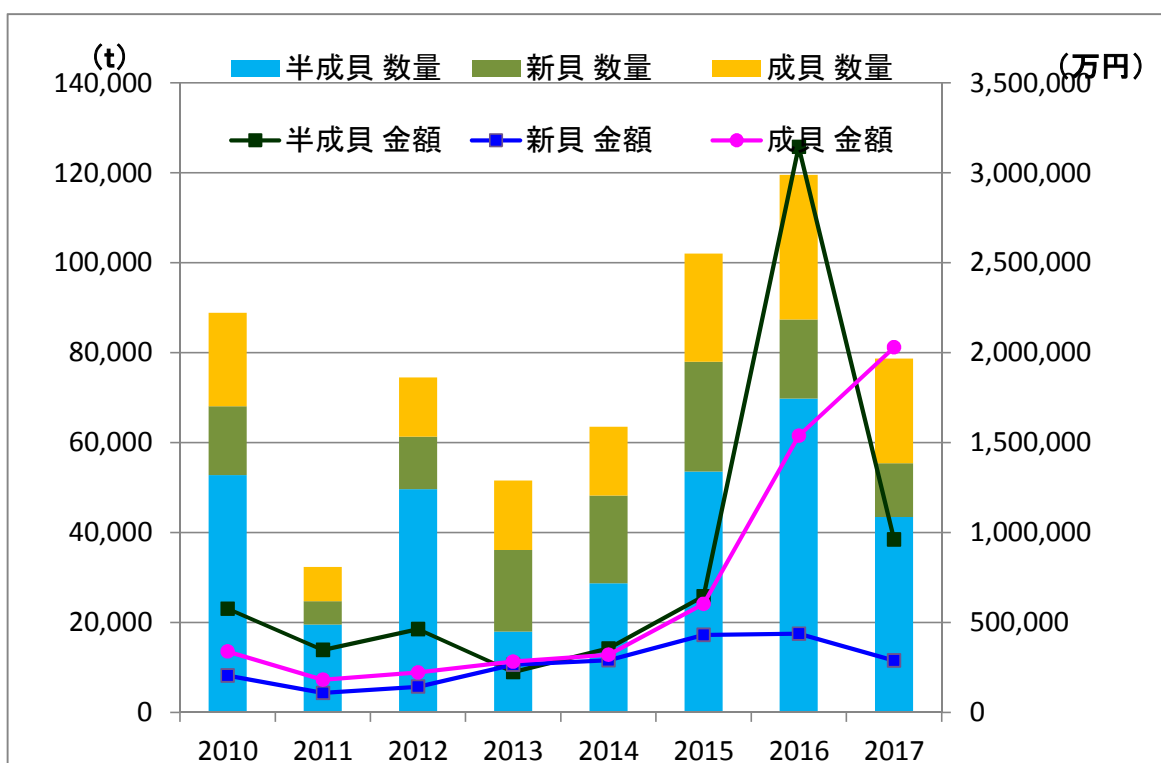
三陸産(宮城、岩手)は、例年(8000t)6割～7割程度の養殖数量。前年の大量へい死により、生産者は帆立養殖から若芽養殖に切り替えた為である。

当社参考規格と予想売価

5月相場予想	産地	参考規格	参考中水売価	
	青森県産	10k/約55枚前後	@ 5,000	～ 5,500
	三陸産	5k/20枚	@ 3,700	～
5k/25枚		@ 3,700	～	

6月相場予想	産地	参考規格	参考中水売価	
	青森県産	10k/約50枚	@ 5,000	～ 5,500
	三陸産	5k/20枚	@ 3,700	～
5k/25枚		@ 3,700	～	

青森県内水揚げ数量・平均単価の推移

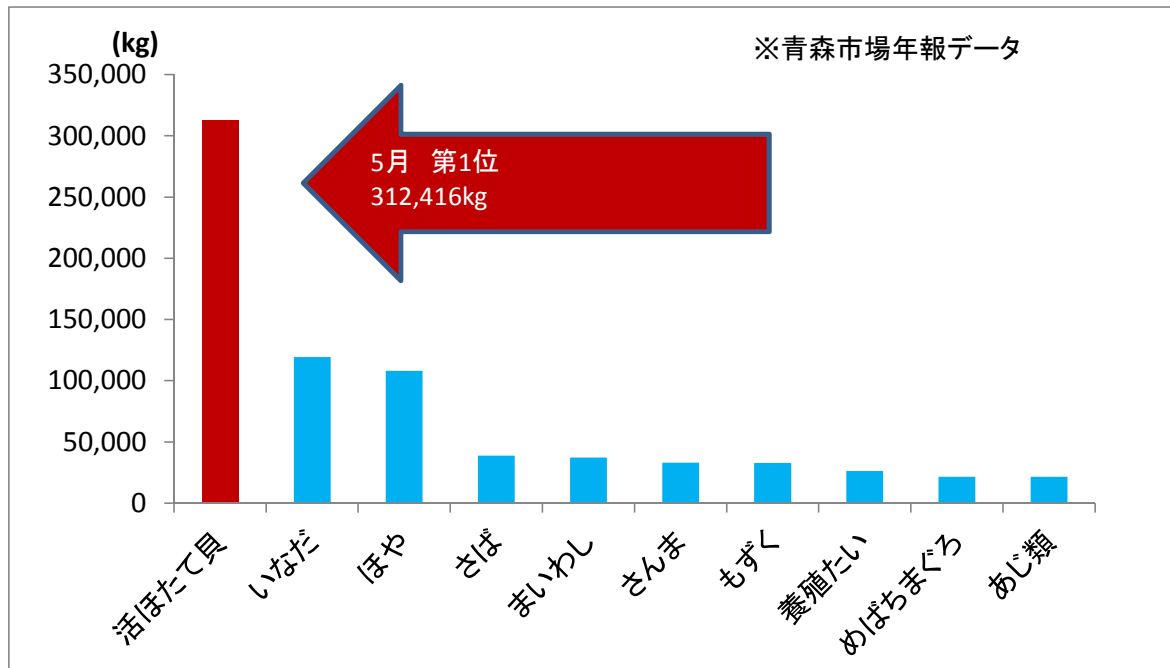


※青森県庁統計データ出所

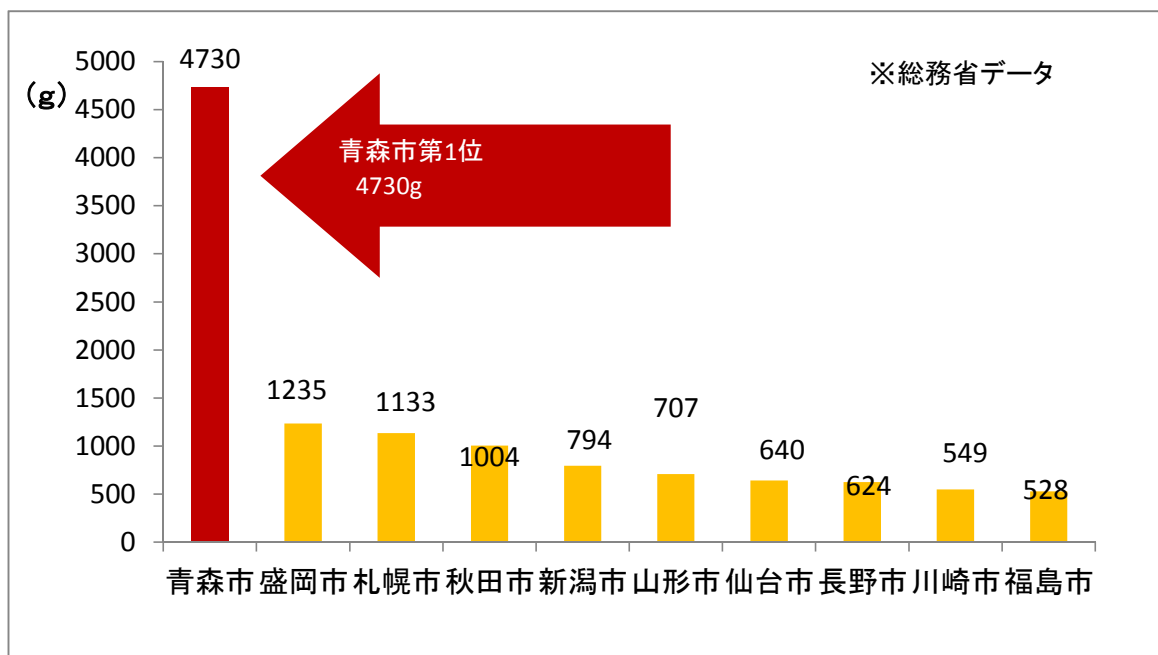
中水青森中央水産株式会社

商品名 帆立貝

■青森市場品目別・月別取扱高順位(2016年データ)



■2014～2016年 都道府県別平均一人当たり購入量上位10位



■売り方ポイント

- ・一枚バラ売り
- ・平台で大きめザルに殻付のまま盛りにしてボリュームを図る。(画像①)
- ・ムキ身およびマネキンによる試食販売

◎キーワード・・・①アウトドア商材～串焼き、鉄板焼き・貝焼きに！

②料理バリエーションが豊富！

③ホタテ貝のむき方POP・レシピPOPでアピール！

商品名 帆立貝

■売り方ポイント

殻付1枚売り、むき身売り

POP～むき方、食べ方(レシピ)

和食、洋食、中華等ニーズに合わせた、
メニューが楽しめます！



■栄養と効能

生活習慣病予防物質として注目されるタウリンを豊富に含む。

貝類はコレステロールが多いということで敬遠されがちでしたが、100g中に40mg程度とそれ程高いコレステロール値でないことが実証されている。

脳の機能を活性化して、ストレスへの抵抗を強くする作用のアミノ酸のひとつ、グルタミン酸も多く含む。

5月病と呼ばれるストレスなどからくるもので、体力UPに向く商材としてアピール！

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)	カルシウム(mg)	タウリン(mg)
ホタテ貝	72	13.5	0.9	1.5	320	22	543
アサリ	30	6	0.3	0.4	870	66	421
しじみ	51	5.6	1	4.3	73	130	32.4

■食べ方・レシピ

～バーベキュー商材に！～

他にも、料理バリエーションが豊富で、和洋中と万能選手！

・貝焼きみそ(青森県郷土料理)、
天ぷら、フライ、和え物、サラダ、焼き物、煮物
バター焼き、もと焼き、グラタン、シチュー他

当社HP掲載→



商品名 ウニ

■おすすめポイント

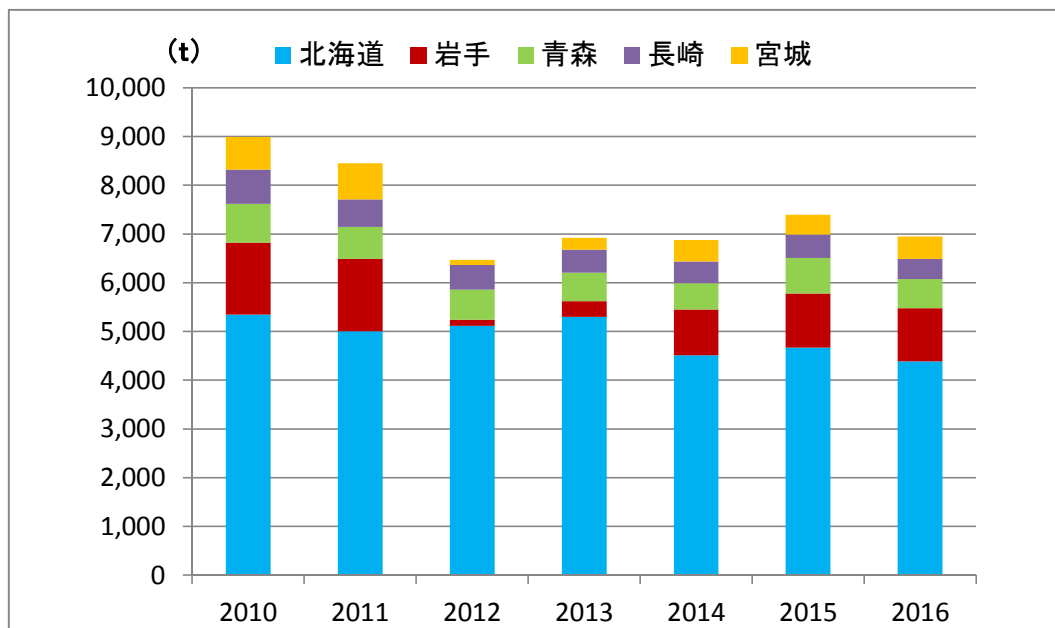
国内産について、甘みが増す6月～7月は歩留が良く、おすすめの時期です。

国内産は三厩、大畑中心で漁協が生産し、無添加製品。階上は色目、味、日持良好。一方チリ産蒸しウニについては、近年減少と共に高値傾向が続いたことにより、買付は激減。国内では安い原料が求められており、冷凍物の引き合いが強いと予想。

■2018年 動向

産地	漁法	規格	参考中水売価
青森県三厩	突き・籠・潜水	100gP	P1,400～P1,100
青森県階上	突き・籠・潜水	100gP	P1,400～P1,100
青森県下北	突き・籠・潜水	100gP	P2,000～P1,600
北海道		100g板詰	枚2,800～枚2,000
チリ産	蒸しうに	100g袋	C:4000～3600
	ブランチ	100gP	C:4800～4500
	生冷	100gP	A:6000
		100gP	B:5300～5000
		100gP	C:5200～5000

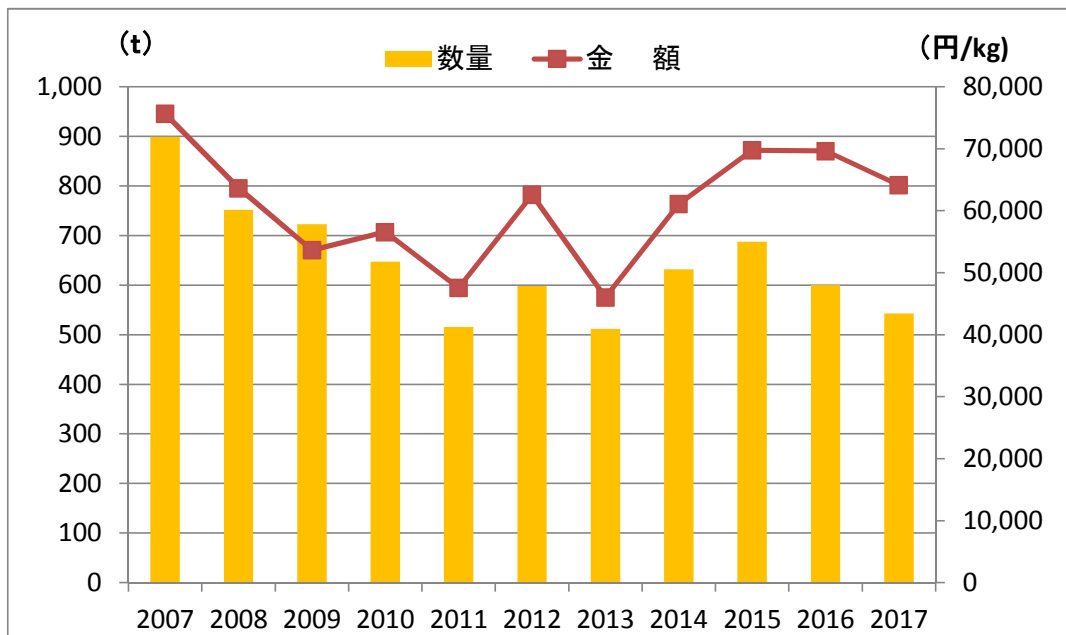
■国内水揚量上位5位



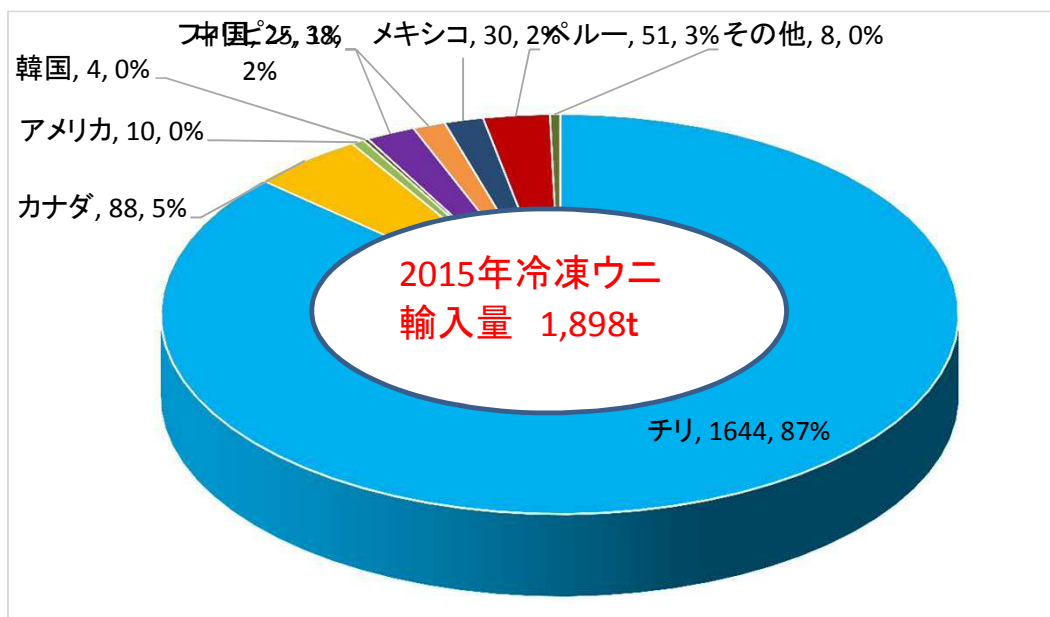
※(青森県統計情報出所)

商品名 ウニ

■青森県内水揚量と金額の推移



■冷凍ウニ国別輸入量



※みなと新聞データより

■青森県内SMチラシ展開の結果

2017年5月、D店は塩ウニを1回、B店は殻付ウニを1回の掲載がありました。

■食べ方・レシピ

和風・・・寿司ネタ、軍艦巻き、ウニご飯、茶わん蒸し
洋風・・・パスタ、サラダ

弊社HPに掲載⇒



商品名 マボヤ

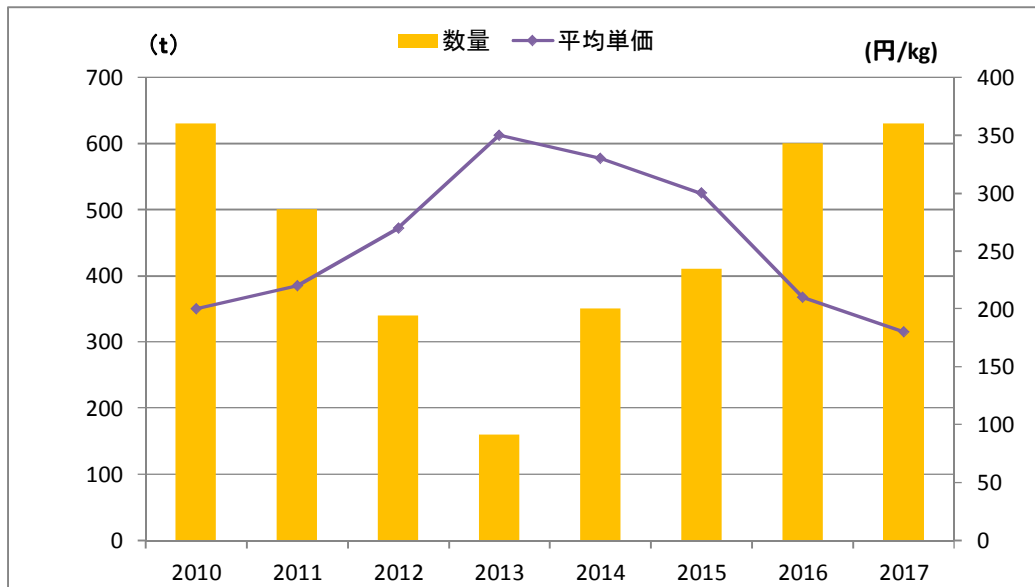
■2018年の動向

3月現在、若干の入荷は見られるものの、身入りは5月頃から本格的。水揚げ量は昨年同様予想。

■当社参考規格と予想売価

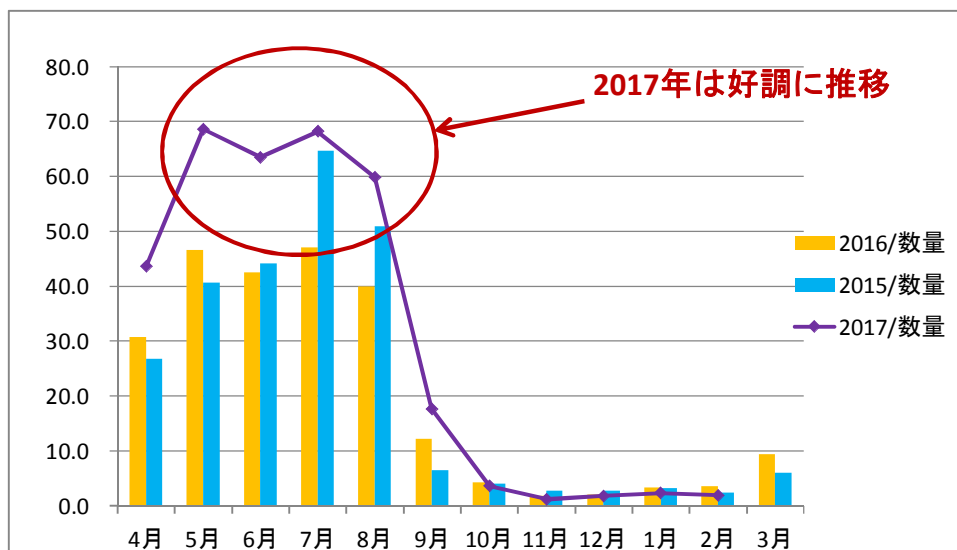
産地	漁法	規格	予想相場
青森県むつ湾 (久栗坂)	養殖	18玉	@2,000
		28玉	@1,600
青森県むつ湾 (油川)	天然	15~18玉	@2,500
三陸(宮城県~岩手 県)	養殖	10玉	@800
		12、15玉入	@900~800

■青森県内水揚げ量と平均単価の推移



青森県庁統計データ出所

■当社ホヤ関連商品別取扱量の推移



商品名 マボヤ

■ホヤ関連商品

商品名：ムキホヤ
産地：宮城県石巻
規格：100g10入

参考中水売価：¥160/P

商品名：味付ホヤ
産地：宮城県石巻
規格：100g10入

参考中水売価：¥240/P



※盛り付け例

■栄養と効能

タウリン、グルタミン酸、グリシン等のアミノ酸等の旨味成分が豊富に含まれています。肝臓の働きを活発にするタウリンや、疲労回復に効果があるグリコーゲン、体の機能の維持や調節に欠かせないミネラルも多く含まれています。

可食部100g当たり	
エネルギー (kcal)	30
タンパク質 (g)	5.0
脂質 (g)	0.8
ビタミンB1 (mg)	0.01
ビタミンB2 (mg)	0.13
ナイアシン (mg)	0.5



ホヤと山菜のサラダ ↑
(当社HP掲載)

■食べ方・レシピ

刺身、水物、焼きホヤ、塩辛

商品名 マイワシ

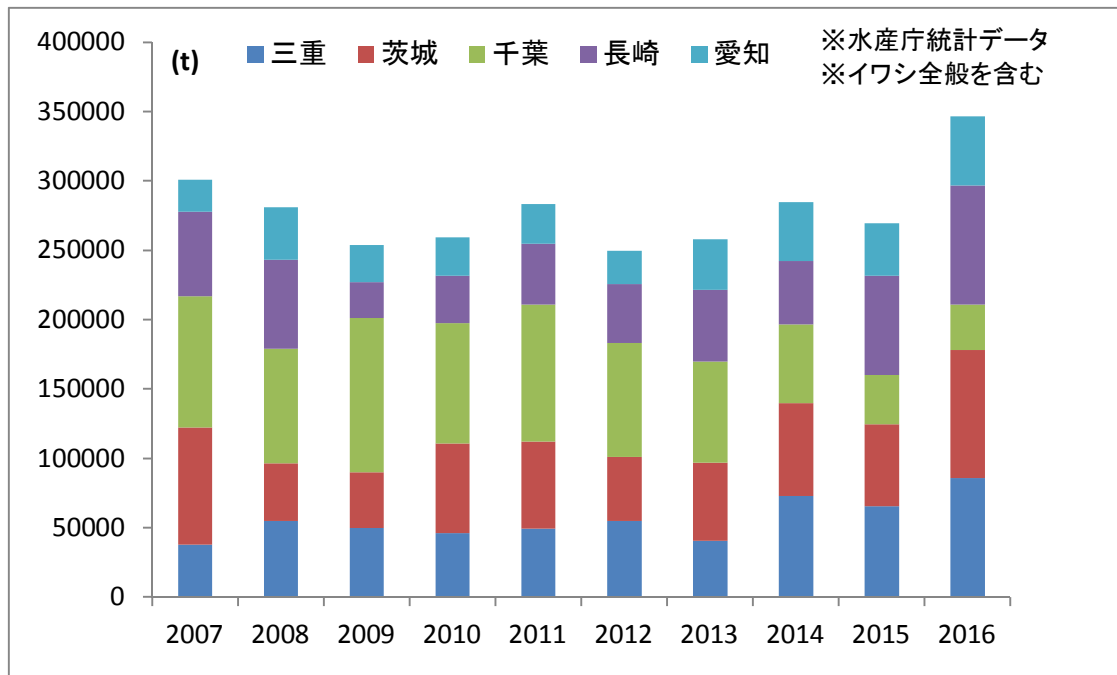
■5月の動向

千葉から宮城にかけて太平洋側中心の水揚げです。大羽に加え100g～80g中羽サイズの水揚げも見込める。7月頃から青森産の入荷が見られます。

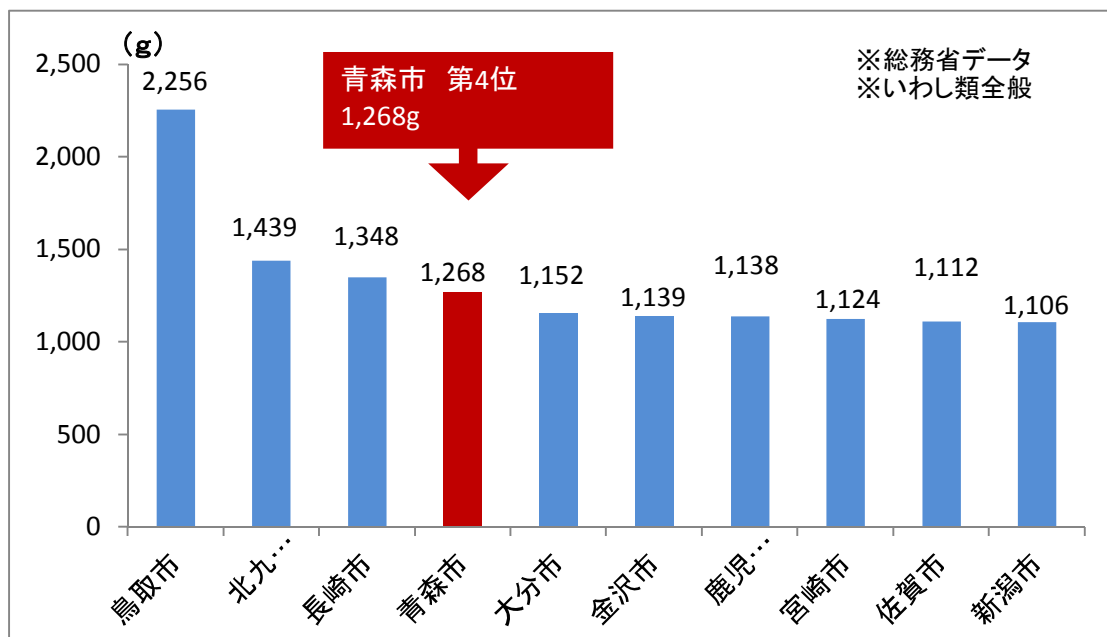
■当社参考規格と予想売価

産地	漁法	参考規格	参考中水売価
千葉(銚子)	巻網・定置網	4k/30～60 (大羽～小羽)	k300～前後
静岡			
その他(青森)			

■国内生産量上位5位の推移

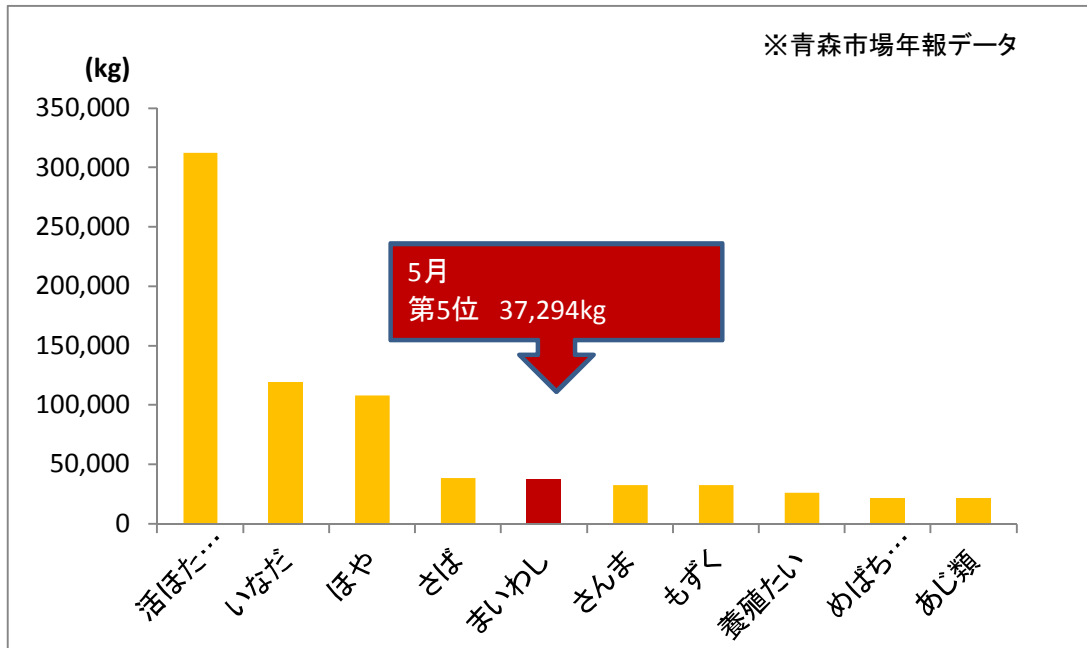


■2014～2016年 市町村別平均一人当たり購入量上位10位



商品名 マイワシ

■青森市場品目別・月別取扱順位



■栄養と効能

歯や骨の素となり骨粗鬆症を防ぐカルシウムと、そのカルシウムの吸収を助けるビタミンDが両方含まれています。また、いわしは細胞を再生したり健康な皮膚や髪をつくるのに必要なビタミンB2も多く含みます。

EPAやDHAといった不飽和脂肪酸が、青背の魚の中で最も多く、これらは血中のコレステロールや中性脂肪を減らす働きや、脳の働きを良くしたり老化防止に役立つなど、主に生活習慣病(成人病)の予防効果があります。

加えていわしは、コレステロールの代謝促進や肝臓強化に優れた効果を発揮することで話題のタウリン、貧血を予防する鉄分、その他に亜鉛やカリウムなども豊富で、栄養的に非常に優れた魚です。

	生	丸干し
エネルギー (kcal)	217	193
タンパク質 (g)	19.8	32.8
脂質 (g)	13.9	5.5
カルシウム (mg)	70.0	440.0
鉄 (mg)	1.8	4.4
ビタミンD (μg)	10.0	50.0
ビタミンB2 (mg)	0.36	0.41
DHA (g)	1.1	
EPA (g)	1.4	

※マイワシによる生と丸干しの比較

■食べ方・レシピ

- ・塩焼き、フライ、煮物(梅煮、味噌煮)、蒲焼
- ・マリネ、たたきなど



弊社HP掲載→

◎2018年5月 行事カレンダー

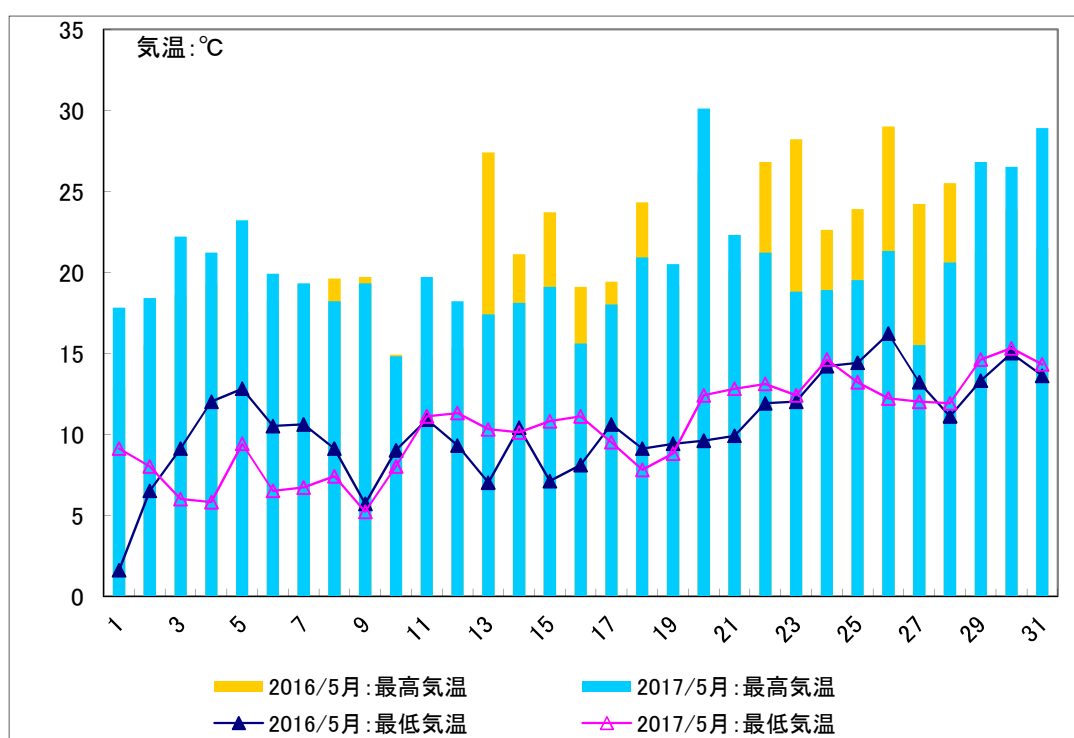
日	曜日	週	一般行事・ 毎月の記念日	生活動向	提案ポイント
1	火	第18週			・緑茶週間
2	水		●八十八夜●緑茶の日● みかんの日		・初夏の味覚
3	木		●憲法記念日	●ゴールデンウィーク●さくら まつり●バーベキュー●初夏 のさかな●新茶●UV対策●	・バーベキュー商材、アウトドア用品コーナー の強化。
4	金		●みどりの日●パスタの 日●即席ラーメンの日	こどもの日●母の日●涼味メ ニュー	・子どもの好きなごちそうメニューの強化。
5	土		●こどもの日●立夏●ワ カメの日		・母の日、ギフト品コーナー強化。イタリアン パスタ・サラダ・寿し・スイーツなどのを訴求。
6	日				
7	月	第19週	●コナモンの日		
8	火		●ゴーヤーの日		・母の日、ギフト品コーナー強化。パスタ・サラ ダ・寿し・スイーツなどを訴求。
9	水		●麦の日	●初夏の味覚●学校行事～ 運動会シーズン・遠足・修学 旅行シーズン●BBQ、アウトド アメニュー●UV対策●涼味メ ニュー	・初夏の売り場に変え、商品陳列・構成の見 直しも。
10	木				・運動会・遠足に向けた弁当商材・冷凍食品・ お菓子類・飲料等の強化。
11	金		●麺の日	●母の日ギフト、メ ニュー	・G・Wの出費により消費意欲は低い週。価格 訴求を強化。
12	土		●豆腐の日●パンの日		・母の日～パスタ・サラダ・寿し・スイーツ・フラ ワーなどを訴求。
13	日		●母の日		
14	月	第20週			
15	火		●中華の日●お菓子の日		・初夏の味覚、カツオ・ウニ・ホヤ・ホタテ・海 藻類などを使用した、涼味メニューの訴求。
16	水			●節約志向●学校行事～運 動会シーズン・遠足・修学旅 行シーズン●初夏の味覚● 涼味メニュー●BBQ、アウトド アメニュー	・ビアガーデンオープンが増える。
17	木				・運動会・遠足に向けた弁当商材・お菓子類・ 飲料等の徹底強化。
18	金		●アユの日		・引き続き節約志向の傾向は強い。
19	土		●食育の日		・リーズナブル商材と涼味メニュー提案。
20	日	●ワインの日			
21	月	第21週	●漬物の日		・体調管理～スタミナ商材。
22	火			●学校行事～運動会シーズ ン・遠足・修学旅行シーズン	
23	水		●天ぷらの日	●初夏の味覚●涼味メニュー	
24	木		●削り節の日	●節約志向●BBQ、アウトド アメニュー●ビアガーデン オープン	
25	金				・梅雨入り前、衛生関連用品コーナー。
26	土				・涼味商品の訴求とメニュー提案。
27	日	●ツナの日			
28	月	第22週	●ニワトリの日(毎月28 日)		
29	火		●肉の日●エスニックの日	●衣替え●涼味メニュー●梅 雨入り準備●あゆ解禁●夏 野菜	・市販の調味料で簡単・便利エスニックメ ニューの提案。
30	水		●みその日(毎月30日)		・6/1 アユ解禁。
31	木		●蕎麦の日(毎月末日)		

2018年5月 WEEKLY

上旬は、ゴールデンウィークで、引き続きアウトドアとインドアの二極化での展開を図る。本格的行楽シーズンの到来と共に、5月、6月は学校行事の運動会・遠足など目白押しとなる。弁当商材・行楽用品のニーズの高まりを捉え関連商材の訴求を強化。

連休終わりは、通常の生活に戻ることで、連休の疲れや新生活から起きるストレスなどから体調を崩しやすく、健康管理に関心が高まる。またGWの出費などで、消費支出の低下により節約ムードは高まり、切身、漬け魚などリーズナブル商材も重視したい。5月も後半となると気温も上昇し初夏を思わせる陽気になると同時に、食中毒への関心の高まりから、生鮮品を始め加工品にいたるまで、衛生面を徹底管理し、安心・安全な売場展開を図る。

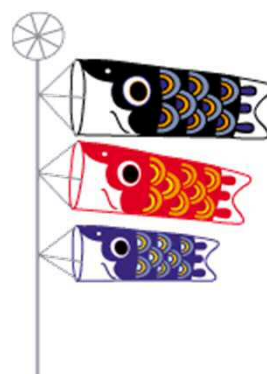
《17・16年5月 青森市日別気温データ》



【GW～行楽／母の日～ごちそう】

5月1日(火)～5月6日(日)

キーワード GW～行楽・こどもの日
各地の開花情報と共にイベントが予定される。多人数で食卓や食事を囲むことを想定し、手巻き寿司のばらちらし寿司、大人向けにオードブルやおつまみセットなどを展開訴求。女性や子どもが喜ぶ、彩りきれいに作ることをメインとする。青森ならではの季節商材を使った花見弁当の訴求。また、引き続きBBQコーナーの充実を図る。可愛いPOP等販促物で、売り場展開を図る。



2018年5月 WEEKLY

【母の日／学校行事～弁当・オードブル】

5月7日(月)～5月13日(日)

キーワード 節約志向

ゴールデンウィークによる出費から、節約ニーズが高まる。給料日前ということもあり、切身、干し魚、漬け魚などといったリーズナブル商材の提案がポイントとなる。

キーワード 母の日～ごちそう・お祝い・感謝
母の日におかあさん好みのメニューで感謝する。ヘルシーでダイエット効果や美肌効果に良いメニュー提案。また、女性が好むパスタなどイタリアンメニューやカルパッチョ等のサラダ系を含め、各メーカーのソースと併せたクロスMD訴求。



5月14日(月)～5月20日(日)

キーワード 学校行事～弁当・オードブル

各小・中学校では遠足や運動会の行事を控えている。また気温の上昇に伴いアウトドアニーズも高まり、鮭鱒・魚卵などのおにぎり具材、弁当用切身商材、揚げ物など種類豊富にコーナー展開を図る。



5月21日(月)～5月27日(日)

キーワード 初夏の味覚～涼味メニュー

気温の上昇とともに、ビール需要は急激に高まり、ビアガーデンオープンの店も出てくる。同様にサラダやカルパッチョ、冷麺など涼味商材でさっぱりヘルシーをキーワードにした提案を図る。6月1日アユ漁解禁を受け、アジ、ホヤ、モズク、ホタテなど初夏の魚コーナーの売場作りの強化と共に、メニュー提案を強化。



2018年5月 WEEKLY

5月28日(月)～5月31日(木)

キーワード 連休疲労・五月病～スタミナアップ・免疫力アップ
新生活環境になじめない焦りがストレスとなり、疲れがとれないなどの症状を引き起こす五月病。また、ゴールデンウィークなどの疲れが出る時期。 ストレスによるイライラ感を和らげるカルシウムやビタミン群を含む乳製品、野菜、小魚、豚肉などを使ったメニュー提案を図る。

5月のうまいもの情報

商品名	ボイル毛ガニ	カツオ
魚種画像		
●栄養・効能	コレステロールを下げるタウリンが多く、生活習慣病予防に効果がある。また、血液を生成する働きのある銅も豊富。	良質なタンパク質、ビタミンB群、あまたEPAや血を造る鉄分を豊富に含み、体力増進や貧血などに効果があるといわれている。
●食べ方	サラダ、カニ玉、チャーハン他	野菜ののつけ盛り、カルパッチョ、揚げ物、丼物他
商品名	トゲクリガニ	アイナメ
魚種画像		
●栄養・効能	エビやカニに含まれるキチンは血中のコレステロールの上昇を防ぐといわれている。また、肝臓の働きを高めるタウリンが豊富で、動脈硬化や血圧のほか疲労回復に効果があるとされている。	白身魚でも脂質が少ないことから、低カロリーで消化も良く胃への負担が少なく、ビタミンCを含み、美肌効果もあるといわれています。
●食べ方	ボイルしてそのまま。	刺身、塩焼き、ちり鍋の具等
商品名	メバル	マダイ
魚種画像		
●栄養・効能	白身魚でも脂質が少ないことから、低カロリーで消化も良く胃への負担が少なく、ビタミンCを含んでいることから美肌効果もあるといわれている。	グルタミン酸をはじめとするアミノ酸をバランス良く含み、食欲増進や疲労緩和に効果があるタンパク質、ビタミンB1も豊富。他にも口内炎や生活習慣病に効果のあるタウリン、ナイアシン、ビタミンB2、カリウム、EPA、DHAなども多く含む。
●食べ方	刺身、塩焼き、照り焼き、煮物、唐揚げ他	刺身、寿司ネタ、焼き物、飯物(鯛飯、押し寿司、茶漬け)、汁物(あら煮、かぶと煮、潮汁他)