

## H30/10月度 週間催事企画案内書～秋の大収穫祭

### 秋サケ

秋鮭～料理バリエーションが豊富！



### 自家製いくら

### 本まぐろ(天然・養殖)

～10月10日は「まぐろの日」～

～マイワシ～水揚げ好漁～



※ 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。

# 2018年10月度 行事カレンダー(全国)

※青色日～九州地区大型巻網休漁日(月夜まわり期間)

■ ※青森市場休場日

日	曜日	週	一般行事・記念日
1	月	先勝	<b>第1週</b> ●衣更・更衣●魚食普及月間(～10/31)●印章の日●法の日●浄化槽の日●国際高齢者の日●香水の日●コーヒーの日●デザインの日●ネクタイの日●メガネの日●土地の日●東京都民の日●日本酒の日●赤い羽根共同募金運動(～12/31)●福祉用具の日●日本茶の日●醤油の日●展望の日●国際音楽の日●補助犬の日●乳がん検診の日●食文化の日●磁石の日●荒川線の日 ●望遠鏡の日●豆腐の日 ●登山の日●交通戦争一日休戦の日 ●イワシの日●シラス・ちりめんの日●宙開発記念日●里親デー●都市景観の日●陶器の日●探し物の日●天使の日●証券投資の日●古書の日●104の日 ●時刻表記念日●折り紙供養の日●レモンの日●レジ袋ゼロデー ●国際協力の日●役所改革の日●国際ボランティア貯金の日●土の日古紙リサイクル週間(～10/12) ●ワイシャツの日●ミステリー記念日●バーコードの日
2	火	友引	
3	水	先負	
4	木	仏滅	
5	金	大安	
6	土	赤口	
7	日	先勝	
8	月	友引	<b>第2週</b> ● <b>体育の日</b> ●鯛の日●寒露●国立公園制定記念日●足袋の日●入れ歯ケアの日●木の日●レーザーディスクの日●骨と関節の日●FXの日●コンビニATMの日 ●新月●万国郵便連合記念日●塾の日●道具の日●トラックの日●国際防災の日 ●まぐろの日●東京オリンピック開会の日●世界精神保護デー●缶詰の日●目の愛護デー●鳥の日●冷凍めんの日●アイメイト・デー●釣の日●銭湯の日●トッポの日●おもちの日●トマトの日●おでんの日●貯金箱の日●空の日 ●安全・安心な街づくりの日●鉄道安全確認の日●「りんごの唄」の日●ウインクの日●全国地域安全運動(～10/20) ●豆乳の日●大陸発見記念日 ●十三夜の月,栗名月●菊花開く●霜降 重陽の節句●さつまいもの日●引越の日●麻酔の日 ●世界標準の日●鉄道記念日●PTA結成の日
9	火	先負	
10	水	仏滅	
11	木	大安	
12	金	赤口	
13	土	先勝	
14	日	友引	
15	月	先負	<b>第3週</b> ●たすけあいの日●新聞週間●新聞少年の日●きのこの日●人形の日●世界手洗いの日●ぞうりの日 ●世界食糧デー ●神嘗祭●貯蓄の日●上水道の日●沖縄そばの日●カラオケ文化の日●いなりの日●オンラインゲームの日●薬と健康の週間(～10/23) ●統計の日●冷凍食品の日●フラフープ記念日●ミニスカートの日 ●ブラックマンデー●バーゲンの日●日ソ国交回復の日 ●秋土用入り●リサイクルの日●新聞広告の日●ソフト化の日●頭髪の日●孫の日●同窓会の日 ●国際反戦デー●あかりの日●国連週間(～10/27)●漬物の日
16	火	仏滅	
17	水	大安	
18	木	赤口	
19	金	先勝	
20	土	先負	
21	日	仏滅	
22	月	大安	<b>第4週</b> ●絹婚記念日●平安遷都の日●パラシュートの日 ●霜降●電信電話記念日●津軽弁の日 ●秋土用の丑●国連デー●ツーバイフォー住宅の日●文鳥の日 ●満月 ●世界バスターデー●民間航空記念日●産業観光の日●島原の乱の日 ●原子力の日●サーカスの日●柿の日●青汁の日 ●読書週間(～11/9)●文字・活字文化の日●ティディベアズ・デー●世界新記録の日 ●速記記念日●パンダ初来日の日●日本のABCの日●岐阜県地震防災の日●義母の日
23	火	赤口	
24	水	先勝	
25	木	友引	
26	金	先負	
27	土	仏滅	
28	日	大安	
29	月	赤口	<b>第5週</b> ●とらふぐの日●ホームビデオ記念日●おしぼりの日 ●ニュースパニックデー●香りの記念日●初恋の日●たまごかけごはんの日 ●ハロウィン●ガス記念日●日本茶の日●世界勤儉デー
30	火	先勝	
31	水	友引	

## 冠 の 日

○**コーヒーの日(1日)** 全日本コーヒー協会が1983年(昭和58年)に設けた日。10月1日がコーヒー年度のスタートにあたり、これからの季節、暖かいコーヒーがよく飲まれるため。

○**パンダ初来日の日(28日)** 日中国交回復を記念して中華人民共和国から雄雌一対の子供のパンダ、康康(カンカン)、蘭蘭(ランラン)が贈られ、1972年10月28日に日本に初めてパンダが来日し話題となった。受け入れ先は上野動物園。

# 2018年10月度 行事カレンダー(青森)

※市町村合併にともない、現在廃置分合申請書を県へ提出済みの市町村については、新市町村名にて記載しております。(8/3現在)

※青色日～九州地区大型巻網休漁日(月夜まわり期間) ■ ※青森市場休場日 ●…津軽 ●…南部 ●…下北

日	曜日	週	青森県内イベント・行事
1	月	先勝	第1週 ●紅葉まつり(平川市/～31日) ●弘前りんご博覧会(弘前市～11/30) ●南部祭囃子大競演会(六戸町/上旬) ●猿賀神社十五夜大祭(平川市～5日) ●イワシの日 ●にんにくとべごまつり(田子町/上旬) ●恐山秋詣り(むつ市/～8日) ●ふれあい教育フェスティバル(野辺地町～11月上旬) ●クラフト小径(板柳町～7日) ●弘前・百神アップルマラソン(弘前市) ●奥入瀬秋祭り(おいらせ町) ●ひがしどおり新そば街道まつり(東通村/上旬) ●大間マグロ感謝祭(大間町～7日) ●ミス・ビードルカップ紙飛行機大会(三沢市) ●MISAWA BBQ ジャンボリー(道の駅みさわ)
2	火	友引	
3	水	先負	
4	木	仏滅	
5	金	大安	
6	土	赤口	
7	日	先勝	
8	月	友引	第2週 ●体育の日 ●鯛の日 ●りんごの里 板柳まるかじりウォーク(板柳町) ●史跡根城まつり(八戸市/上旬) ●ゆるり七戸七里ウォーキング(七戸町/上旬) ●七戸にんにく里親物語～植付編(七戸町/上旬) ●ふれあい牧場デー(おいらせ町) ●雲谷新そばまつり・収穫祭(青森市～中旬) ●うまいもんまつり(むつ市) ●新郷村ふるさとまつり(新郷村/要確認) ●音×食×フラフのフェスティバル(弘前市) ●夢の森収穫感謝祭&倉石牛肉まつり(五戸町/中旬:要確認) ●ひらかわフェスタ(平川市/上旬) ●いまべつ秋まつり(今別町/上旬) ●マグロの日 ●若宮稲荷神社例大祭(風間浦村～11日) ●下風呂地区稲荷神社祭典(風間浦村～11日) ●青森秋まつり(青森市/中旬) ●薬研温泉紅葉まつり(むつ市/要確認) ●中野もみじ山ライトアップ(黒石市～11月上旬:要確認) ●駒フェスタ十和田(十和田市/中旬)
9	火	先負	
10	水	仏滅	
11	木	大安	
12	金	赤口	
13	土	先勝	
14	日	友引	
15	月	先負	第3週 ●白神山地の紅葉(西目屋村～11月上旬) ●消費生活展(むつ市/中旬) ●弘前城菊と紅葉まつり(弘前市～11月上旬) ●秋土用の入り ●白神山地ピクニックセンターくれあいデー(白神山地) ●ハロウィンフェスタ IN MISAWA地産地消フェア(三沢市) ●ごしょがわら産業まつり(五所川原市～下旬) ●みさわ地産地消フェア(三沢市/～20日) ●階上早生新そば祭り(階上町～21日) ●全国伝統こけし工人フェスティバル(黒石市～21日) ●津軽深浦チャンチャンまつり(深浦町～21日) ●大畑商工まつり(むつ市～22日)
16	火	仏滅	
17	水	大安	
18	木	赤口	
19	金	先勝	
20	土	先負	
21	日	仏滅	
22	月	大安	第4週 ●あかいし溪流まつり(鯉ヶ沢町/下旬) ●こけし灯ろう祭(黒石市～11月上旬) ●秋土用の丑 ●はちのへ菊まつり(八戸市/下旬) ●奥入瀬溪流エコロードフェスタ(十和田市～28日) ●大間超マグロ祭り(大間町/下旬) ●かわうちうまいもんまつり(むつ市/下旬) ●産業まつり(東通村/下旬) ●生涯学習フェスティバル(おいらせ町) ●東八甲田家族旅行村秋の大感謝祭(七戸町) ●佐井村おさかな祭り(佐井村/下旬～) ●新田そばまつり(田子町/下旬) ●あかいし溪流まつり(鯉ヶ沢町/下旬)
23	火	赤口	
24	水	先勝	
25	木	友引	
26	金	先負	
27	土	仏滅	
28	日	大安	
29	月	赤口	第5週 ●中泊町町民文化祭(中泊町/下旬～11月上旬) ●野辺地町文化祭(下旬～11月上旬) ●平内町民文化祭(平内町/下旬)
30	火	先勝	
31	水	友引	

## 内 容

### ○津軽深浦チャンチャンまつり(深浦町)

旬の鮭を豪快に鉄板で焼いて、特製味噌ダレと合わせます。無料宿泊券や鮭丸ごと1匹等豪華賞品が当たる抽選会などイベントが盛りだくさんです。

### ○かわうちうまいもんまつり(むつ市/中旬)

むつ市川内町の美味しいものが大集合。新鮮な魚介などの即売、特産品を使用した料理が味わえる。

(注)掲載しているイベント・行事は開催日時・内容等が変更になる場合もあります。

中水青森中央水産(株)企画部

## 商品名 近海本まぐろ(めじまぐろ含む)

### ■水揚げ状況予想

天然本マグロの水揚げが年々減少傾向にある中、日本国内でもトップレベルの水揚げ数量をキープしています。日本海産は、30～40キロ台が主流サイズのことから、小中規模の店舗でも扱いやすいのでおすすめです。秋からは品質が向上し、脂のりも良く、非常に良質な本マグロを楽しめます。

### ■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
青森県	定置網 釣り	10k～15k	k2000～k2500
三陸方面(宮城)			
北海道			k2000～k2500

処理形態	魚体サイズ	予想中水売価	備考
腹抜き	30k～40k	k2,500～k3,500	
	20k～30k	k2,000～k2,500	
ロイン	30k～40k	k3,500～k5,000	カマ取り、血合い、 皮付き
	20k～30k	k2,800～k3,500	

## 商品名 養殖本まぐろ

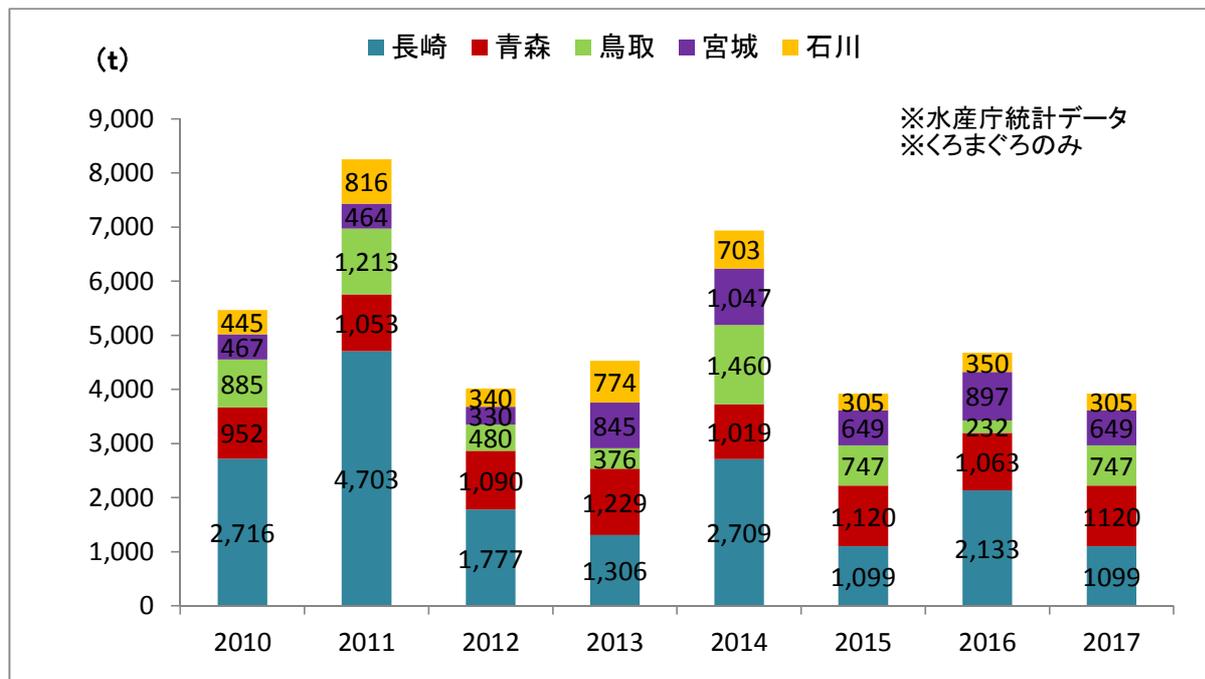
### ■水揚げ状況予想

地球規模で本まぐろの資源枯渇が叫ばれる中、国内養殖本まぐろの生産量は伸び続けております。当社扱いでも天然本まぐろは減少している中、養殖本まぐろの需要と取扱は依然多いです。近年、各生産者の生産技術が向上し、赤身や脂身の質も年々向上しております。養殖本まぐろは中トロ・大トロの歩留まりが天然に比べ高く、値入も取りやすいです。高品質と安定した価格(周年)でご提供できるため、長期で計画した販売方法が可能です。

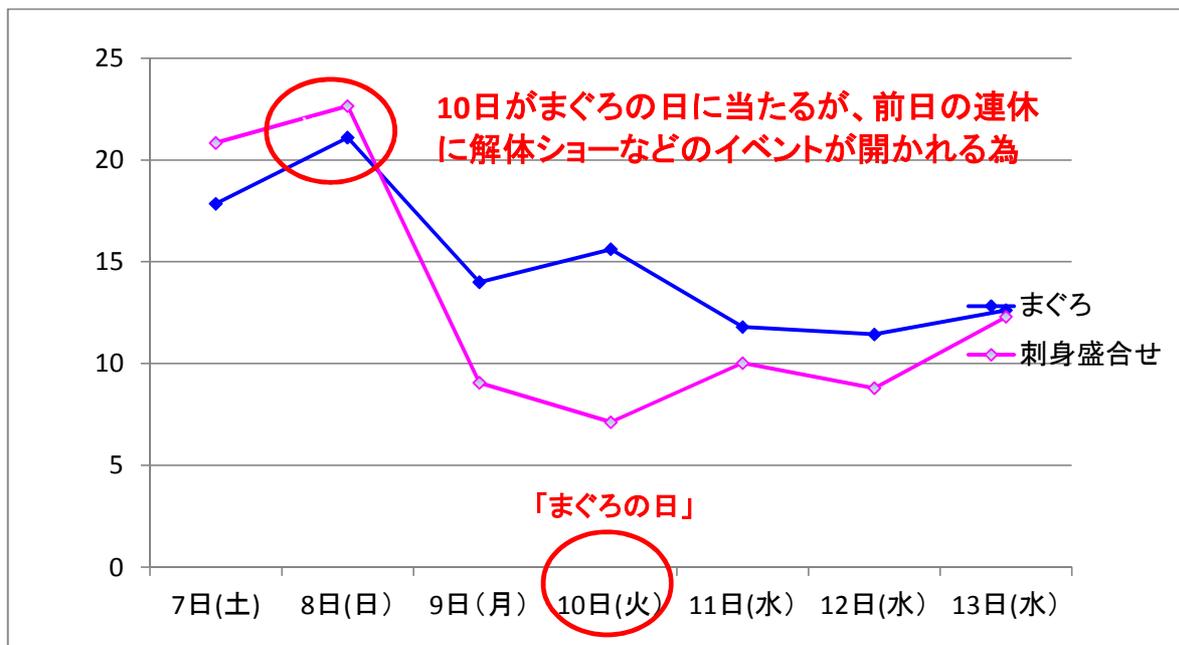
### ■当社参考規格と予想売価

処理形態	魚体サイズ	予想中水売価	備考
エラ・腹抜き	ラウンド40キロ台	k3500	
	ラウンド30キロ台	k3000	
ロイン	7k～5k	k5000	カマ取り、血合い、 皮付き
ブロック	3k～2k	k5800	

## 国内産地別水揚げ量上位5位



## 2017年10月まぐろの日前後の全国平均消費行動の推移



## 売り方ポイント

まぐろ祭り POP・のぼりなど				
メキシコ産養殖 生本まぐろ	冷凍(解凍) バチまぐろ(赤身)	冷凍(解凍) キハダまぐろ(赤身)	キハダ(解凍)	まぐろづくしお刺身 セット
中トロ/g980円売り	g398~g358円売り	g298~g258円売り	g198円売り	4点~6点盛り(中と ろ入り)
大トロ/g1280円売り				

◎本マグロ、フレッシュサーモン、トロピンチョウ等

いつもと違うワンステップ上の高級三点盛りセットなど！

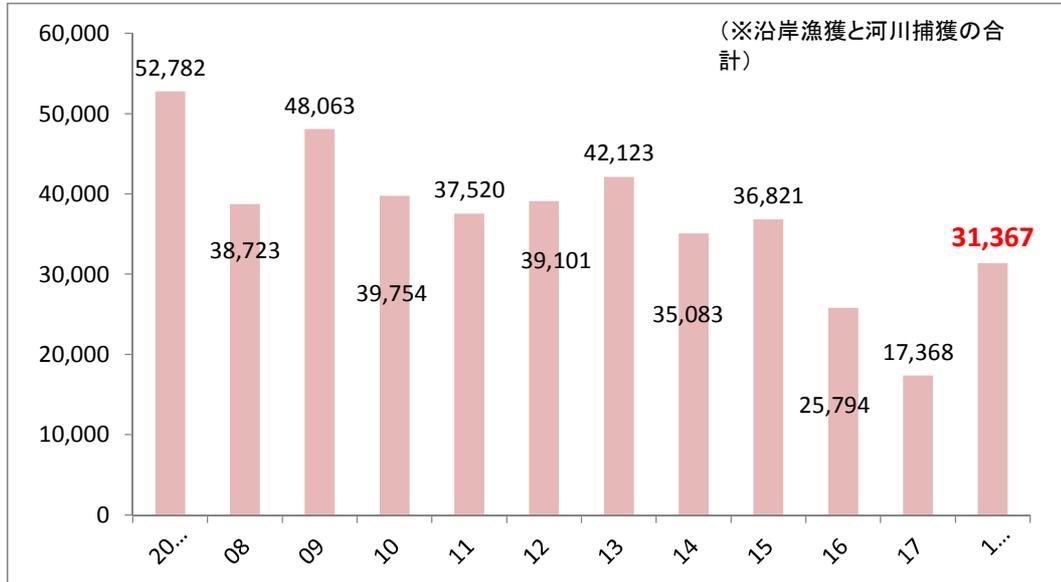
★お刺身バイキング～中とろ、大とろ入り！

# 商品名 秋鮭

## ■水揚げ状況予想、商品規格アソート

昨年北海道の秋サケ来遊数は前年を大きく下回り4割減となった。また、3年魚が過去30年平均を上回る結果となり、今年は4年魚の回帰が期待される。すべての地区での期待をするが、昨年の来遊数が最低だったことを踏まえると地区によっては厳しい状況ともいえる。(日刊水産情報)10月に入ると青森県内の水揚げも徐々に見え始める。

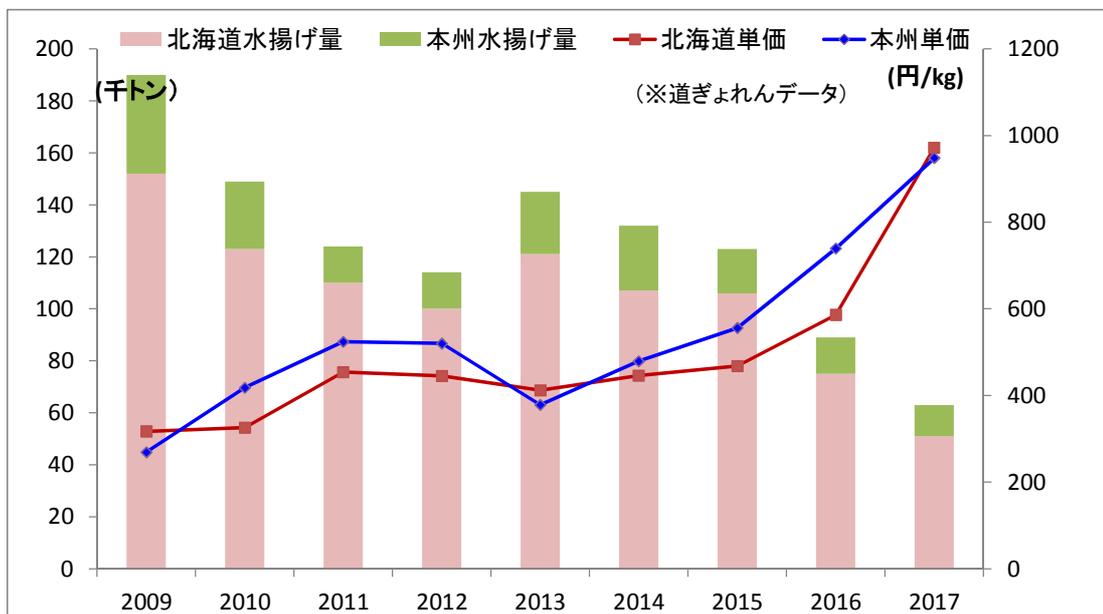
## ■北海道秋さけ地区別来遊予測(みなと新聞データ)



## ■9月の中心規格アソート

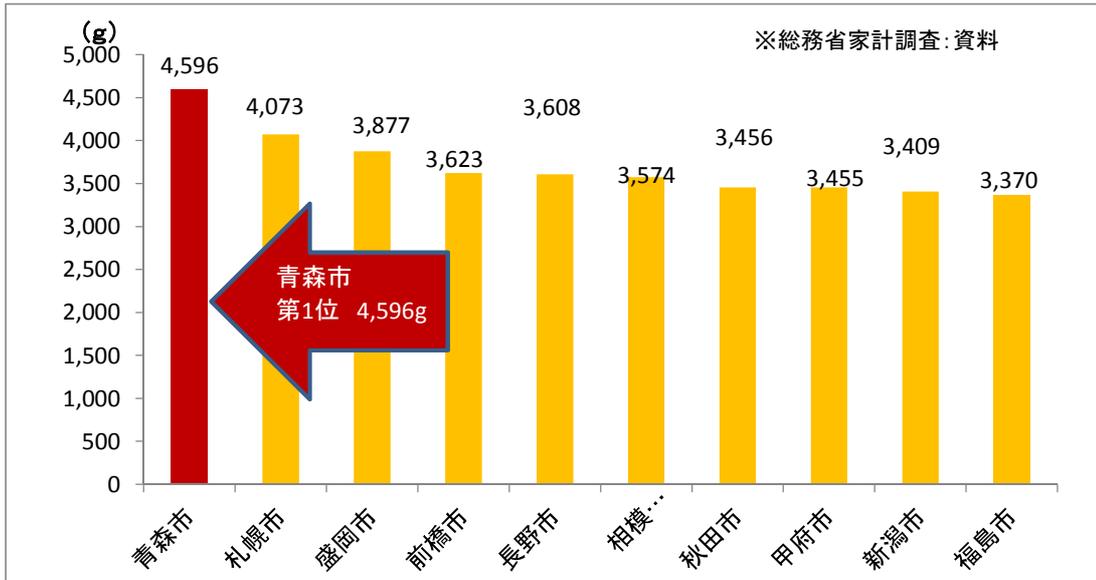
品名	産地	規格	中水参考売価
秋鮭ラウンド	北海道(日高、寿都他)	メス 4k台~3k台	k1000~
		オス 4k台~3k台	k600~
	青森県(尻労、白糠、泊、六ヶ所)	メス 4k台~3k台	k800~
		オス 4k台~3k台	k600~
生筋子	北海道	3k	k5,000~k4,000

## ■秋鮭水揚げ量と単価の推移



## 商品名 秋鮭

### ■2014～2016年 市町村別平均一人当たり購入量上位10位



### ■売り方ポイント

敬老の日/秋の行楽 POP		
ちゃんちゃん焼き用タレ、調味料メーカーの味付け		
BBQ用 ブロックと野菜、タレのセット	BBQ用 ブロック	一尾・半身
		切身(2～3切)

#### POP、簡単レシピ

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

- ・ 鮭は総合的に栄養価が高く、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。
- ・ 風邪予防に効果があるといわれるビタミンAを、多く含みます。
- ・ 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。
- ・ 鮭の皮はタンパク質の一種で、コラーゲンできています。コラーゲンとは、動物の身体の中の結合組織に多く含まれるタンパク質の一つで、身体の形成や機能の正常化に必要な不可欠な物質です。

(可食部100g当たり)

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カリウム	カルシウム	鉄分	ビタミンD	ビタミンB12
白サケ	133kcal	22.3g	4.1g	350mg	14mg	0.5mg	32 $\mu$ g	5.9 $\mu$ g

### ■食べ方・レシピ

**鮭は捨てるところがなく、丸ごと食べられる栄養豊富な魚！！**

〈鮭の身〉

～鮭は煮物、揚げ物、炒めものと料理万能選手！

～10月は最後の行楽月！

- ・ 行楽に「ちゃんちゃん焼き」を、野菜を入れてセットで提案。  
家庭でホットプレートで囲むように、ブロックや切身での訴求。
- ・ 子どもが好きなシチューやフライでの提案を訴求。



# 商品名 マイワシ

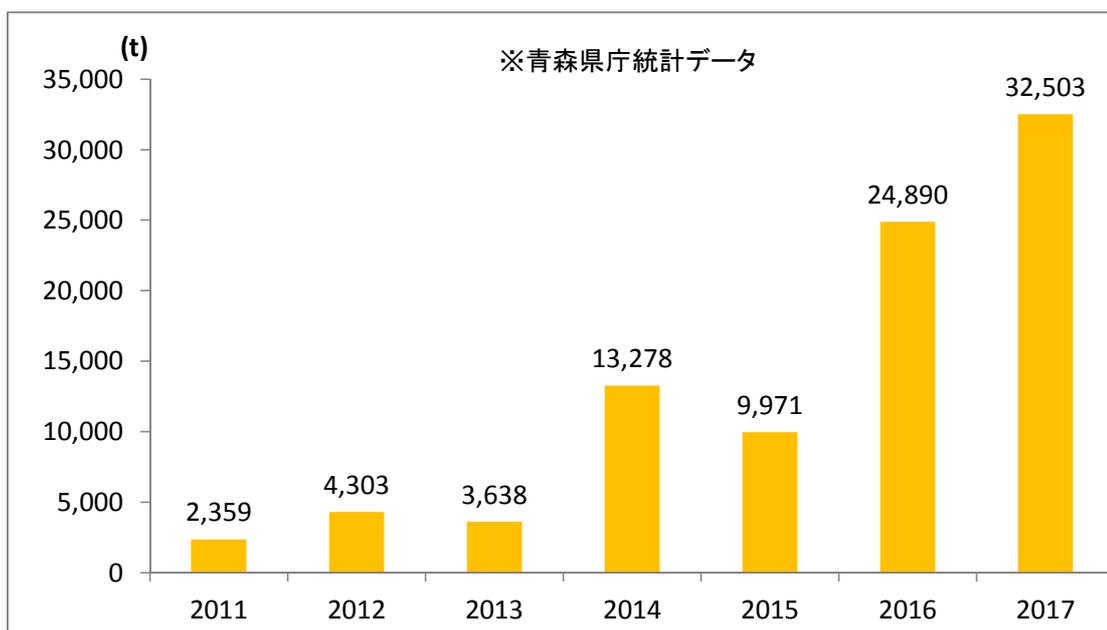
## ■10月の動向

近年、全国的に水揚げ量が戻りつつある。先日の情報誌によると道東への来遊が増え、1日当たり3000～4000トンと好漁。県内も下記データによると、去年は好漁に推移している。

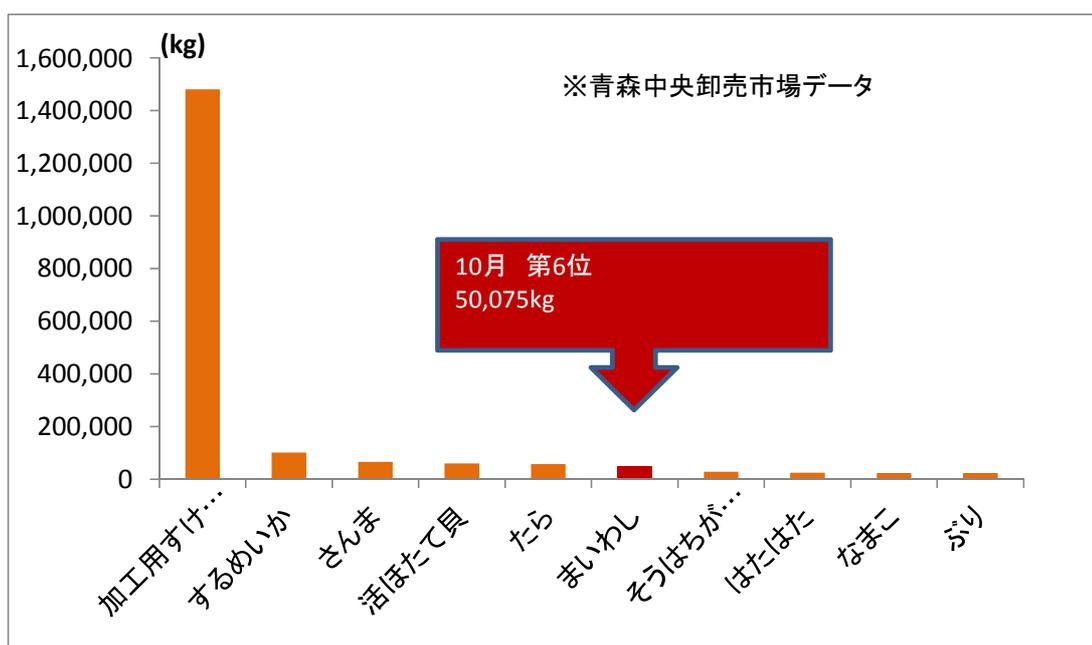
## ■当社参考規格と予想売価

産地	漁法	参考規格	参考中水売価
北海道道東 青森県八戸	巻網・定置網	4k/30～60 (大羽～小羽)	k300～前後

## ■青森県内生産量の推移

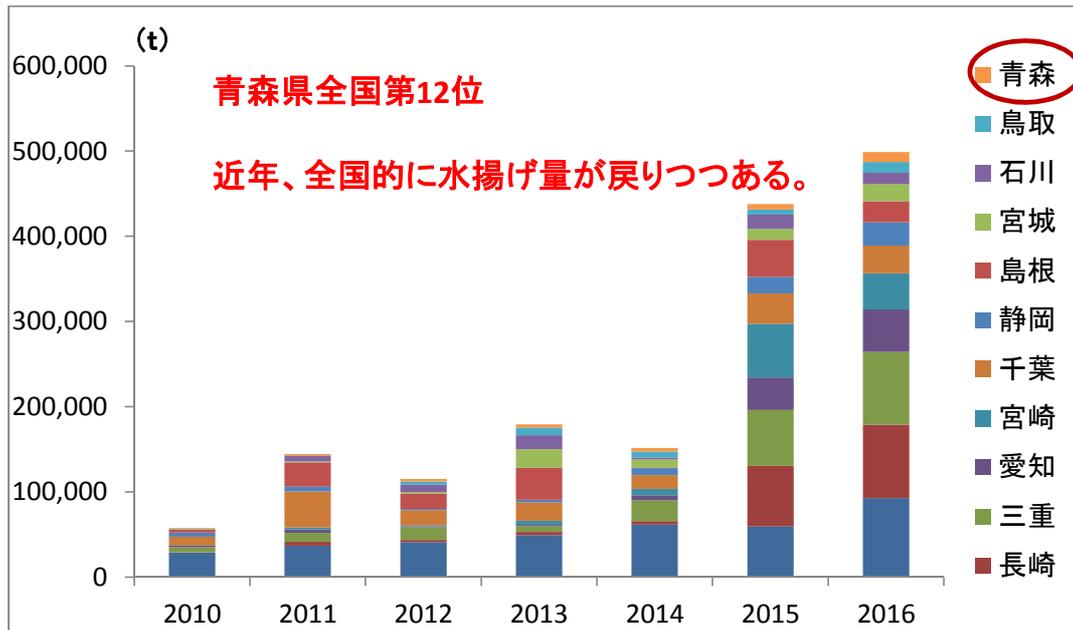


## ■青森市場品目別取扱高上位10位



# 商品名 マイワシ

## ■全国水揚げ量の推移(イワシ全般を含む)



## ■売り方ポイント

～10月4日は「いわしの日」

関連商品(大葉・わさび等)		
いわし開き(1枚売り)	お造り	2～5尾売り

### POP、簡単レシピ

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

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



中水青森中央水産株式会社

## ◎2018年10月 行事カレンダー

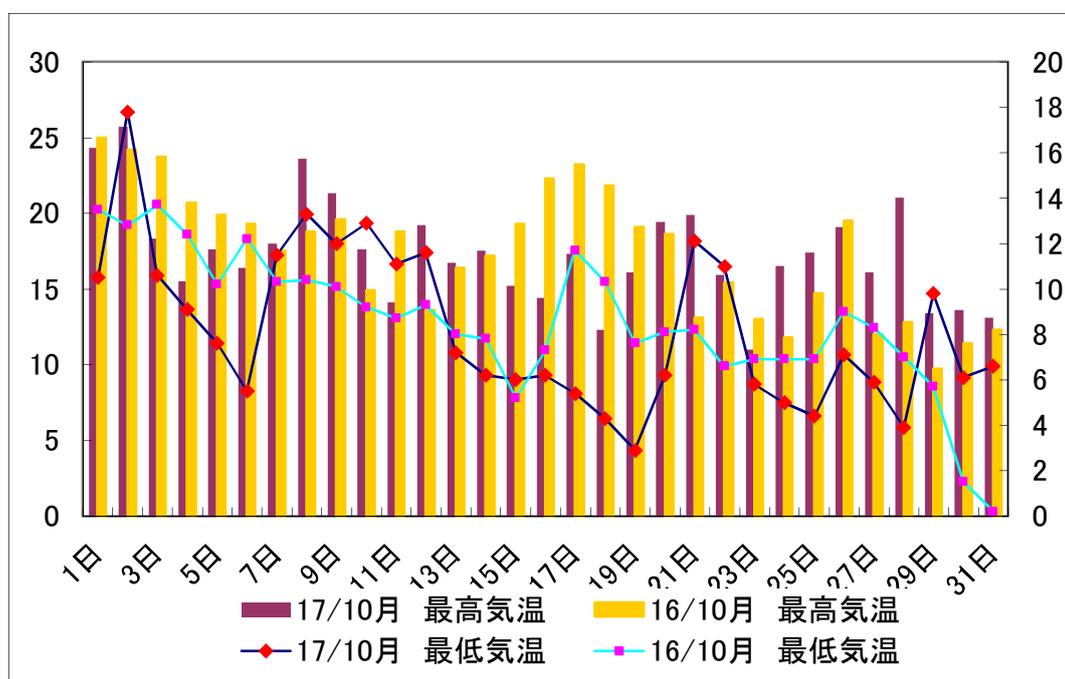
日 曜日 週		一般行事・ 毎月の記念日	生活動向	提案ポイント
1	月	●魚食普及月間●醤油の日		・収穫の秋
2	火	●豆腐の日		・秋のうまいもの市(秋の味覚)開催～サンマ・サバ・新米・きのこ等
3	水	●ミカンの日●クエン酸の日	●まぐろの日●連休●イワシの日●シラス・ちりめんの日●バーベキュー商材●衛生管理●秋の行楽・スポーツ	・秋のスポーツ・レジャー
4	木	●イワシの日●シラス・ちりめんの日		・各地で、スポーツ大会などのイベントが計画される。
5	金			・各地で秋祭りが開催。
6	土	●麦の日(毎月6のつく日)		・マグロの解体ショー企画～マグロづくし商品企画を提案。
7	日			・連休は秋の味覚でBBQ大会
8	月	● <b>体育の日</b>		・秋の連休～スポーツ・イベント
9	火			
10	水	● <b>マグロの日</b> ● <b>鯛の日</b> ●ミカンの日●缶詰の日●冷凍めんの日	●まぐろの日●体育の日●鯛の日●秋の行楽・スポーツ●秋の味覚●新米メニュー●台風(災害)対策	・朝・晩の気温の低下～体調管理
11	木	●麺の日		・鍋物・ホットメニュー提案
12	金	●豆腐の日●パンの日		
13	土			・朝・晩の気温の低下～体調管理
14	日			
15	月	●パンの日●中華の日●お菓子の日		・鍋物・ホットメニュー提案
16	火	●世界食糧デー●アユの日	●秋土用●丑の日●秋の味覚●秋の夜長・読書●秋の行楽・紅葉狩り●台風(災害)対策●朝晩冷え込み●体調管理●秋の味覚でホットメニュー	
17	水	●沖縄そばの日		・ハロウィーン商材の集合陳列
18	木	●ホタテの日●冷凍食品の日●米食の日		
19	金	●食育の日		・秋土用～スタミナメニュー提案
20	土	● <b>秋土用の入り</b> ●ワインの日		・秋の味覚で、ホットメニュー提案
21	日	●十三夜		
22	月	●夫婦の日		・土用の丑～スタミナメニュー提案
23	火	●天ぷらの日		・11月1日は「すしの日」予約受付。
24	水	● <b>秋土用の丑</b> ●削り節の日		・女性が好きなパスタメニューを提案。
25	木	●世界パスタデー		・世界のパスタソース、冷凍食品等の品揃えを強化
26	金		●秋土用●丑の日●秋の行楽・紅葉狩り●冬支度●秋の夜長・読書●秋の味覚●鍋・ホットメニュー●体調管理	
27	土	●ツナの日●読書週間(～11/9)		・秋の夜長～読書週間
28	日	●ニワトリの日(毎月28日)		・ハロウィン惣菜(和・洋・中)メニュー提案
29	月	●肉の日		・サーモンでハロウィン企画!
30	火	●みその日(毎月30日)		・家族で囲む鍋メニュー、鍋調味料・タレ
31	水	●そばの日●ハロウィン		

## 2018年10月 WEEKLY

10月中盤まで、山も紅葉で色づく季節。日中も過ごしやすく野外のスポーツやバーベキュー、また各地域では運動会やイベントも企画され、家族や友人、会社の仲間と出かける計画を想定。秋の味覚を取り入れたワンコイン弁当や手作りにこだわる商材、おにぎり具材を訴求。秋の収穫も最盛期となり、食への関心は一層高まりを見せると共に各メーカーで売り出している調味料と併せクロスMDで、手作りメニューを提案訴求。

下旬になると、朝晩10℃を下回る気温になり肌寒い日が多くなり、晩秋から冬が近いと感じる時期。食卓には鍋物類、汁物の登場回数も多くなることから、季節の魚介を盛り込んだホットメニューの提案を図る。

《16・17年10月 青森市日別気温データ》



### 【秋の味覚・秋の行楽】

10月1日(月)～10月7日(日)

キーワード イワシの日、シラス・ちりめんの日

1985(昭和60)年に大阪府多獲性魚有効利用検討会(大坂おさなか健康食品協議会)が、大阪湾でイワシが大量に取れる事と海の大切さ、美しい海を保つための心を育て水産資源の有効利用の認識を新たにする「1(い)0(わ)4(し)」の語呂合わせで制定しました。イワシは健康食材。汁物などに使うすり身やつみれ、またイワシの加工品、シラスなど小魚商材も併せて訴求！



## 2018年10月 WEEKLY

### 【秋の味覚・秋の行楽、体育の日、まぐろの日】

10月8日(月)～10月14日(日)

キーワード 体育の日

10月初旬は、秋晴れもあり日中は過ごしやすい季節。「体育の日」に合わせて地域によって、運動会などイベントが開催される。弁当商材やおにぎり具材、バーベキュー商材、飲料など強化。

キーワード マグロの日

青森県近海マグロ漁も見え始め、マグロの解体ショーと共に試食及び即売会を企画。新米も出回ってくる時期。これから深まる秋と共に出番の多くなるホットメニューを、鮮魚品の秋鮭、イナダ、サバ、キノコ類や大根やサトイモなどの土物類などの素材となる秋の収穫祭を提案。



10月15日(月)～10月21日(日)

キーワード フェア企画(例:北のうまいもの展)

この時季、海、山、共に旬の野菜、魚が豊富に揃う。秋の味覚を全面に打ち出した「北のうまいものフェア」を企画。鍋物用切身から刺身までアイテムを充実させる。

### 【秋土用・体調管理・ハロウィン】

キーワード 秋土用

20日は秋土用の入り、24日が「土用の丑」。朝晩の気温の低下も10月後半になると、日中も20℃に達しない日もあり晩秋となり冬の足音が聞こえはじめる。猛暑による夏疲れや季節の変わり目となり、体調をくずしやすい時期。これからの季節風邪やインフルエンザ対策に備え、スタミナメニューを提案。

## 2018年10月 WEEKLY

10月22日(月)～10月28日(日)

キーワード 世界の Pastaデー

女性に人気が高いパスタ。25日「世界のPastaデー」に秋の味覚 鮭、サバ、きのこ類などと、各メーカーで出しているレトルト商品や調味料と併せてクロスMD提案を図る。

### 【ハロウィーン・すしの日】

10月29日(月)～11月4日(日)

キーワード ハロウィーンパーティー

近年、日本でもハロウィンが広まり仮装した人が多くイベント化してきている。友達や家族で楽しむハロウィーンパーティーに向けたメニューの提案を図る。



キーワード すしの日

毎年11月1日を、みのりの秋・収穫の秋・米への感謝の日として、1961年「全国すしの日」にすることが決議されたことによるもの。近年、その寿司の様相もアイデアからオリジナリティある寿司も増えてきました。

キーワード 秋の夜長 読書週間

秋も深まり、夜が長くなると趣味や読書などを楽しむ時間も多くなり、夜食ニーズも高まる。温めるだけ、お湯を注ぐだけ、など簡単に調理できて胃腸に負担もかからず、身体も温まるスープ類や春雨・めん類、雑炊などの展開を強化。

