

2019年6月販促カレンダー

《6月のTOPICS》

- ・ 新元号スタートから1か月
- ・ あゆ漁解禁
- ・ 衣替え
- ・ 虫歯予防デー
- ・ 春の運動会と遠足
- ・ 入梅
- ・ お中元スタート
- ・ 父の日
- ・ ほたての日
- ・ アウトドアライフ
- ・ 熱中症・紫外線対策
- ・ 半夏生
- ・ ボーナシーズン

《鮮魚情報》

- ・ 生銀さけ
- ・ めじまぐろ6月～7月入荷に期待
- ・ 三厩うにの入荷
- ・ ホヤの漁獲安定
- ・ 淡水魚の入荷安定
- ・ オカムラ今別・深浦サーモン入荷
- ・ ぶりの入荷増



2019年6月販促カレンダー

2019年6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
	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	木	金	土	日
生活行動	<ul style="list-style-type: none"> ・衣替え ・あゆ漁解禁 ・食育月間 ・梅の日 ・梅雨対策 ・歯の衛生週間 ・お中元 ・父の日ギフト ・梅雨期さっぱりメニュー ・夏物商材 ・梅雨冷えの体調管理 ・ほたての日 ・ボーナスシーズン ・海開き・山開き ・熱中症対策 ・半夏生 																													
食のテーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・BBQ商材・・・肉類、貝類、ドリンク類 ・涼味・初夏の味覚メニュー・・・麺類、カツオ、まぐろ、海藻類、エビ、野菜、ホヤ、もずく類 ・あゆ漁解禁・・・塩焼き ・お中元商品・・・健康志向、地域のこだわり、自分の家用 ・父の日・・・刺身、お寿司、つまみ、肉類、酒類、フルーツ他 ・運動会・弁当類・・・おにぎり具材、鮭、サンドウィッチ具材、ドリンク類 ・虫歯予防・・・カルシウム商品、小魚他 ・真夏日・猛暑日対策・・・ドリンク類、氷、日焼け止め商品他 ・半夏生・・・タコ製品、刺身、揚物他 ・土用の丑・・・うなぎ予約受付 ・ほたての日・・・ 																													
6月の食材	<ul style="list-style-type: none"> ＜魚介・海藻類＞ アユ、カツオ、海藻類、マグロ、エビ、イワシ アサリ、マアジ、マダイ、マグロ、身欠ニシン サーモン、サクラマス、メバル、ブリ、タコ、 ほたて貝、サザエ、ウニ他 ＜野菜＞ ほうれん草、ナス、レタス、にんじん、パプリカ、 きゅうり、かぼちゃ、かぶ、エリンギ、タマネギ、 ブロッコリー、アスパラガス、 トマト、アボカド、春菊、たけのこ、フキ他 ＜主カメニュー＞ 刺身、寿し、サラダ、カルパッチョ、 海鮮丼、焼肉、身欠にしんとたけのこの和え物 筍ご飯、筍と根菜の煮物、シーフードサラダ、 アヒージョ他 																													
	第21週	第22週					第23週					第24週					第25週													
キーワード		虫歯予防と健康で丈夫な歯を目指そう！「歯の衛生週間」スタート！					父の日にごちそう、こだわりメニューを提案。					梅雨期、気温差に注意！食中毒防止！と健康対策。					暑さ対策に涼味、さっぱりかつスタミナ食材で作るメニュー提案。また2日の半夏生に向けて、タコメニュー提案を図る。													
売り方		カルシウム商材(ちりめん、目刺し、丸干しなどの小魚類)の拡販。					普段と違うワンランク上の商材を盛り込んだ「マグロ尽くし」刺身や寿司セットを提案。					梅雨期に発生しやすい菌に注意。抵抗力と免疫力のある身体づくりに「食」の提案。酢や梅を使ったメニューの提案を訴求。					土用の丑向けうなぎの予約。半夏生の謂れと共にたこの栄養成分をPOPや販促物でアピール。													

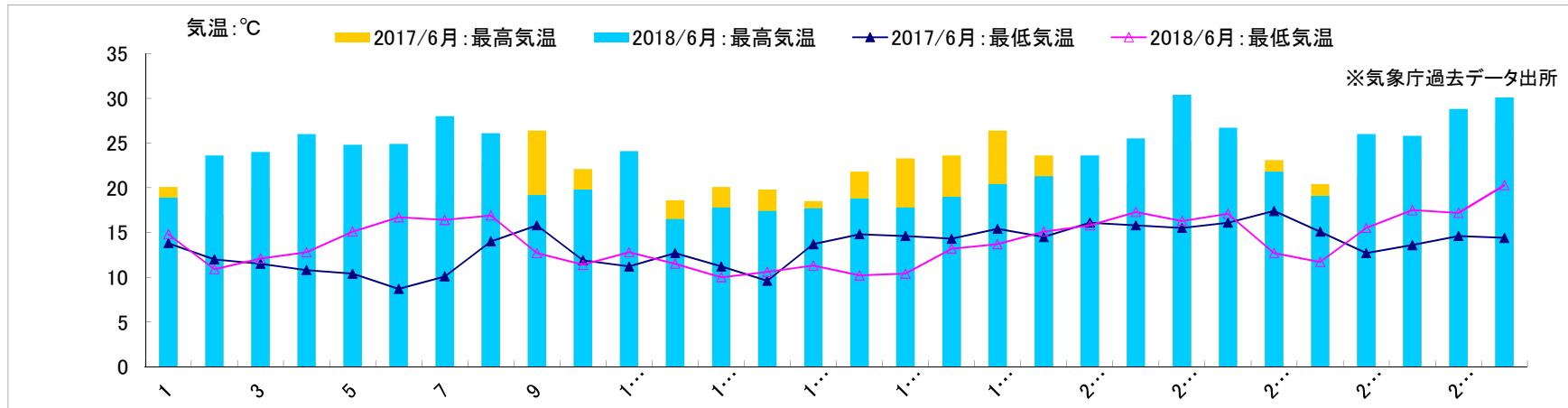
2019年6月販促カレンダー

2019年6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
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	木	金	土	日
おすすめレシピ	ホヤと山菜のサラダ				ホタテのマヨネーズ焼き				アジの南蛮漬け				マグロとアボカドのカルパッチョ風																
	材料:ホヤ、たけのこ、ふき、タマネギ、レタス他				材料:ほたて貝、市販のコーン、ドライパセリ、マヨネーズ他				材料:アジ、にんじん、ねぎ、赤唐辛子他				材料:マグロ、アボカド、長いも、トマト、ポン酢他																
																													
	ワンポイント:ホヤを熱湯をくぐらせ、冷やすことで臭みがとれる。				ワンポイント:お手軽簡単料理でさっとおつまみを。				ワンポイント:食欲のない時、さっぱり感を。				ワンポイント:サラダ感覚のマグロメニュー																

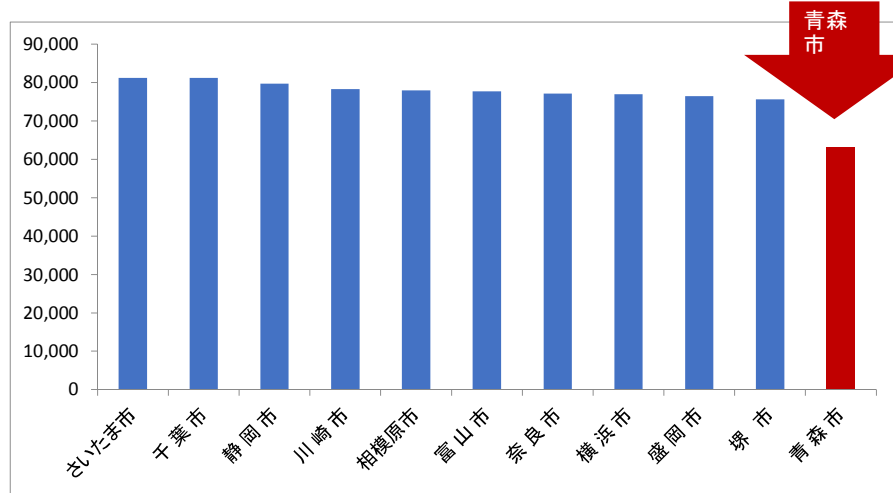
※各レシピは当社HPIに掲載

2019年6月販促カレンダー

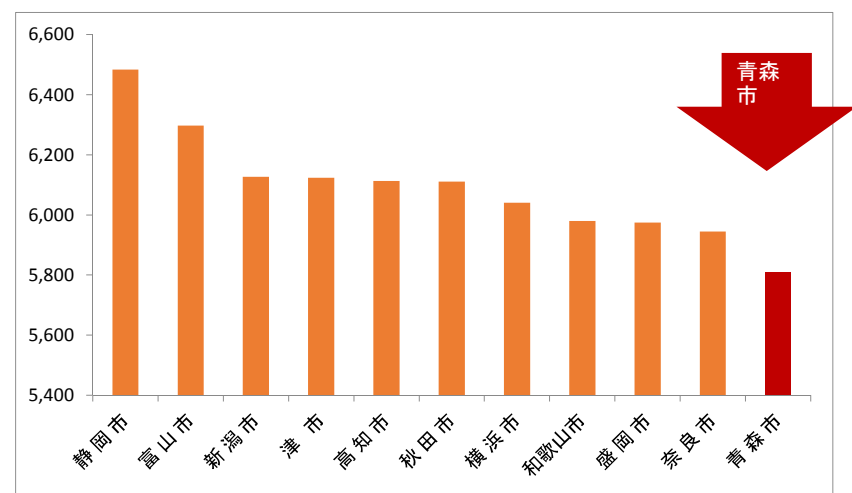
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30													
	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日													
量販店チラシタイトル	・月初めの市		・初夏のうまいもの祭							・年に一度！今日はパパが主役でいいじゃない							・肉の驚き市																										
	・生鮮大市		・緊急号外							・魚の驚き市							・ウルトラ火曜日							・旬の便り 青森県産フェア																			
	・涼味		・青森のうまいもの							・メガフェス・父の日俺はコレが食べたい！ご馳走フェス							・7月2日半夏生は多幸(たこ)を食べよう♪																										
	・いちにさんの市		・夏物値下げ							・スーパーエキサイティングセール							・人生にシゲキを！スパイシーウィーク！																										
		・感謝セール							・うまい！							・旬お魚							・お父さんありがとう							・メーカーフェア							・お手軽簡単ちらし寿司						
		・家計応援							・大感謝祭 父の日Week							・健康サポート！							・お客様感謝デー							・たこ特集													
									・父の日ごちそうメニュー							・超！衝撃特価市！							・うまいものが勢ぞろい大食品祭																				
									・今日は父の日・ハッピーデー														・週末はみんなで焼き肉																				



家計調査統計局データ/2018年6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)

6月16日「父の日」はまぐろづくし！

●6月は近海本まぐろ(めじまぐろ含む)

天然本まぐろ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。春はまだ水温が低く品質が向上し、脂のりも良く、非常に良質な本まぐろを楽しめます。

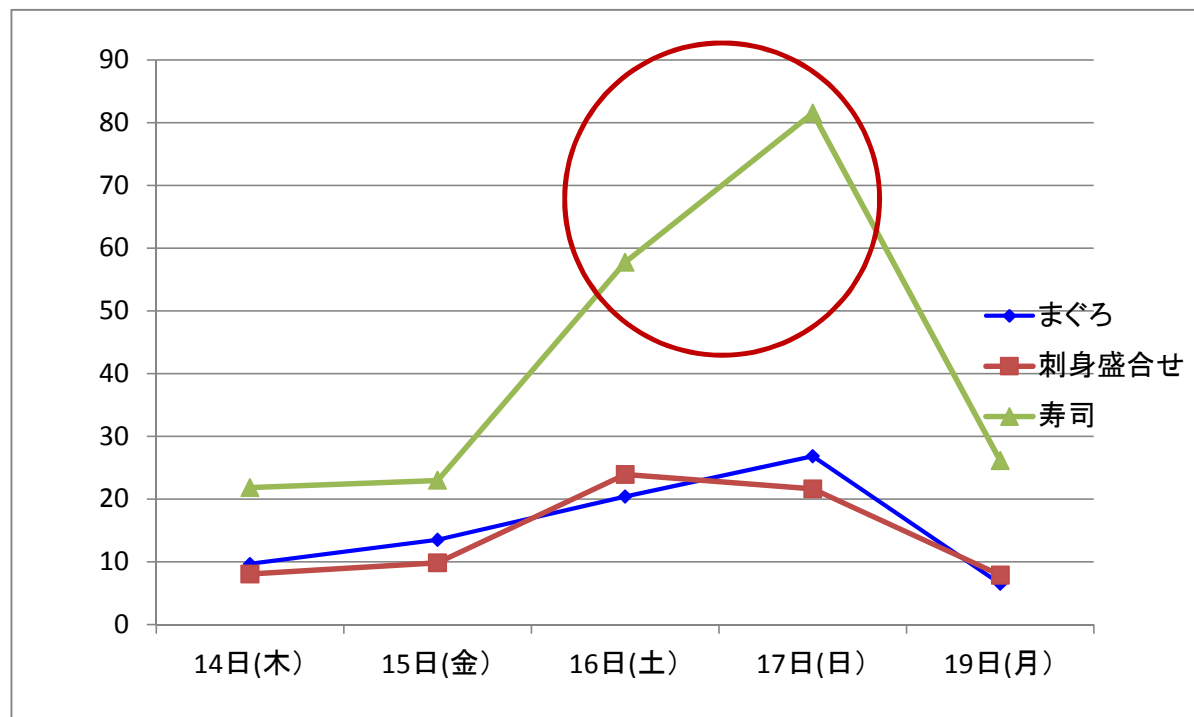
●当社参考規格と予想売価

産地	漁法	参考規格	
青森県	定置網 釣り	40～30k	エラ 腹抜き
三陸方面(宮城)		30～20k	
北海道		20～15k	

処理形態	魚体サイズ	参考規格	備考
腹抜き	30～40k	k/3200～2800	ラウンド納品
	20～30k	k/2800～2500	
	20～15k	k/2500～2000	
ロイン	30～40k	k/4000～3500	カマ取り、血合 い、皮付き
	20～30k	k/3500～3000	
	20～15k	k/3100～2500	

●2018年「父の日」前後4日間購買率

※統計データは総務省



●売り方(例)

・まぐろづくしセット～1パック980～1580円で。

まぐろづくし本まぐろ2点盛り～赤身+中とろの平盛り

まぐろづくし本まぐろ3点盛り～赤身+中とろ+大とろの平盛り

・まぐろ中とろ入り盛合せ

養殖本まぐろ中とろ+ぶり+サーモン

参考画像



●養殖本まぐろをおすすめ！

地球環境で本まぐろの資源枯渇が叫ばれる中、国内外養殖本まぐろの生産量は伸び続けています。当社扱いでも天然本まぐろが減少している中、養殖本まぐろの需要と取扱は依然多くなっています。近年、各生産者の生産技術の向上とともに、赤身や脂身も良質になっています。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。特に近年急成長しているメキシコ産 養殖本まぐろの需要は右肩上がりです。当社もメキシコ産本まぐろの拡販に特化しております。是非この機会に、おすすめします！

処理形態	魚体サイズ	参考規格	備考
エラ・腹抜き	ラウンド40k台	k/3500~3000	ラウンド納品
	ラウンド30k台	k/3000~2700	
ロイン	7~5k	k/5000~4000	カマ取り、血合い、皮付き
ブロック	3~2k	k/5800~4800	



6月新物オカムラサーモン入荷



●おすすめのポイント

白神山地から流れ出すミネラル豊富な水で中間養殖しています。
対馬暖流が混じり合う、冷たく厳しい北の海で海面養殖しています。
タンパク質中心の餌を使用することにより、色身艶が良く仕上がります。

●水揚げ期間

日本海深浦サーモン: 4月～5月
津軽半島今別サーモン: 5月～7月上旬

●魚体重量

セミドレス 2kg～3kg前後
2019年は、600トンの生産予定。

●全国アンケート調査によると、好きな寿司ネタランキングでも 10代～30代ではダントツ1位を誇る「サーモン愛」

●売り方

- ① 「ご当地ブランドサーモン」として売り込む
- ② 他県との違いを打ち出す
- ③ 輸入物との違いと打ち出す
- ④ 試食販売



◎ポスター、POP等販促物の使用

6月からホヤの入荷が本格化



参考レシピ(弊社HP掲載)

●おすすめのポイント

5月頃から身入りがよくなる時期。水揚げ量は、養殖、天然ともに昨年と同じくらいと予想しています。相場も安定している予想です。

●商品の産地と動向(参考中水売価)

三陸の水揚げは、3月後半からスタートします。

盛漁期: 5月～8月

産地: 陸奥湾

規格/参考中水売価: 陸奥湾/養殖: 18玉・・・@2000～1800

陸奥湾/養殖: 28玉・・・@1600～1500

陸奥湾/天然: 15～18玉・・・@2500

三陸/養殖: 10玉・・・@1100～800

三陸/養殖: 12、15玉・・・@900～800

●売り方

一玉売り

●食べ方

刺身、水物、焼きホヤ、塩辛

●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。

6月からホヤの入荷が本格化

《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



6月～ほたての入荷が本格化



参考レシピ（弊社HP掲載）

●おすすめのポイント

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、昨年実績約4割程度の水揚げ予測とされています。噴火湾も同様にへい死の影響に。大減産の見通しとなっています。

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サイズに成長すると予測しています。

●商品の産地と動向（参考中水売価）

盛漁期：5月～6月

産地：陸奥湾、三陸

見格/参考中水売価：陸奥湾：10k/約50枚・・・@4500～5000

三陸：5k/20枚・25枚・・・@3700

●売り方

- ・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。
- ・ムキ身およびマネキンによる試食販売

BBQ商材におすすめします！

●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みます。

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みます。