

2019年10月販促カレンダー

《10月のTOPICS》

- ・消費増税10%／ポイント還元
- ・イワシの日
- ・衣替え
- ・秋の収穫
- ・秋の行楽・BBQ
- ・まぐろの日
- ・紅葉
- ・体育の日
- ・鯛の日
- ・秋土用の丑
- ・秋土用の入り
- ・鍋商材強化
- ・世界パスタデー
- ・ハロウィン



《鮮魚情報》

- ・生秋鮭本格化
- ・青森県産秋鮭
- ・ワラサ・イナダ水揚げ増
- ・八戸巻網真鯖
- ・鍋商材強化(ホットメニュー)

2019年10月度 行事カレンダー(全国)



※臨時開場日



※青森市場休場日

日	曜日	一般行事・記念日	日	曜日	一般行事・記念日
1	火 大安	●衣更●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	16	水 友引	●世界食糧デー
2	水 赤口	●望遠鏡の日●豆腐の日	17	木 先負	●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)
3	木 先勝	●登山の日	18	金 仏滅	●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
4	金 友引	●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	19	土 大安	●ブラックマンデー●バーゲンの日●海外旅行の日●同窓会の日●日ソ国交回復の日●同窓会の日
5	土 先負	●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	20	日 赤口	●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
6	日 仏滅	●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)	21	月 先勝	●秋土用の入り●国際反戦デー●あかりの日●国連週間(～10/27)●漬物の日
7	月 大安	●ワイシャツの日●ミステリー記念日●バーコードの日	22	火 友引	●絹婚記念日●平安遷都の日●パラシュートの日
8	火 赤口	●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●コンビニにATMの日	23	水 先負	●電信電話記念日●津軽弁の日
9	水 先勝	●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	24	木 仏滅	●国連デー●ツーバイフォー住宅の日●文鳥の日
10	木 友引	●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●空を見る日●totoの日	25	金 大安	●世界パスタデー●民間航空記念日●産業観光の日●リクエストの日
11	金 先負	●十三夜の月●栗名月●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●ウイングの日●全国地域安全運動(～10/20)	26	土 赤口	●原子力の日●サーカスの日●柿の日●青汁の日●インテリアの日
12	土 仏滅	●豆乳の日●大陸発見記念日	27	日 先勝	●読書週間(～11/9)●文字・活字文化の日●テディベアズ・デー●世界新記録の日
13	日 大安	●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	28	月 仏滅	●新月●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
14	月 赤口	●体育の日●鯛の日●世界標準の日●鉄道記念日●PTA結成の日	29	火 大安	●とらふぐの日●ホームビデオ記念日●おしぼりの日
15	火 先勝	●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	30	水 赤口	●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
			31	木 先勝	●秋土用の丑●ハロウィン●ガス記念日●日本茶の日●世界勤儉デー

2019年10月度 行事カレンダー(青森)

※臨時開場日



青森市場休場日 ●…津軽 ●…南部 ●…下北

日	曜日	一般行事・記念日	日	曜日	一般行事・記念日
1	火	大安 ●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/月上旬)	16	水	友引
2	水	赤口	17	木	先負 ●消費生活展(むつ市/中旬)
3	木	先勝 ●猿賀神社十五夜大祭(平川市～5日)	18	金	仏滅
4	金	友引 ●イワシの日 ●つがる市伝統芸能保存フェスタ	19	土	大安 ●弘前城菊と紅葉まつり(弘前市～11月上旬)
5	土	先負 xz	20	日	赤口 ●秋土用の入り ●白神山地ビジター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 地産地消費フェア(三沢市) ●ごしょがわら産業まつり(五所川原市～下旬) ●みさわ地産地消費フェア(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)
6	日	仏滅 ●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)	21	月	先勝 ●大畑商工まつり(むつ市～22日)
7	月	大安 ●弘前・白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/月上旬) ●大間マクロ感謝祭(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)	22	火	友引 ●あかいし溪流まつり(鱒ヶ沢町/下旬) ●こけし灯ろう祭(黒石市～11月上旬)
8	火	赤口 ●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/月上旬) ●ゆるり七戸七里ウォーキング(七戸町/月上旬) ●七戸にんにく里親物語～植付編(七戸町/月上旬) ●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×フラットのフェスティバル(弘前市)	23	水	先負
9	水	先勝 ●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/月上旬) ●いまべつ秋まつり(今別町/月上旬)	24	木	仏滅 ●秋土用の丑
10	木	友引 ●マクロの日 ●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)	25	金	大安 ●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)
11	金	先負	26	土	赤口 ●大間超マクロ祭り(大間町/下旬) ●かわうちうまいもんまつり(むつ市/下旬)
12	土	仏滅 ●青森秋まつり(青森市/中旬)	27	日	先勝 ●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)
13	日	大安 ●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)	28	月	仏滅 ●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(鱒ヶ沢町/下旬)
14	月	赤口 ●駒フェスタ十和田(十和田市/中旬)	29	火	大安 ●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)
15	火	先勝 ●白神山地の紅葉(西目屋村～11月上旬)	30	水	赤口 ●平内町民文化祭(平内町/下旬)
			31	木	先勝

2019年10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	31
	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	木
生活行動	<ul style="list-style-type: none"> 消費増税 衣替え ボジョレー ハロウィン売場 イワシの日 食欲の秋 ヌーボー予約受付 新米 十三夜 鍋物・ホットメニュー まぐろの日 トマトの日 冬支度 紅葉狩り 秋土用の入り 世界パスタデー 秋土用の丑 秋土用の丑 寿司の日準備 																														
食のテーマ	<ul style="list-style-type: none"> まぐろの解体即売会 気温低下…鍋物、シチュー、スープ 新米…炊込みご飯特集(タコ、ホタテ、あさり他) 体育の日…魚介類、肉類、焼きそば、おにぎり他 秋土用の丑…うなぎ、しじみ、あなご他 敬老の日…ごちそう特集(寿司、刺身盛合せ、手巻き寿司) 和風・洋風パスタ…鮭、ホタテ、シジミ他 																														
10月	<ul style="list-style-type: none"> 〈魚介・海藻類〉 マサバ、マグロ、有頭エビ、サンマ、サーモン、イナダ、ブリ、タコ、秋鮭、イワシ、スルメイカ他 〈野菜〉 きのこ類、ナス、レタス、にんじん、きゅうり、かぼちゃ、かぶ、タマネギ、パプリカ、ブロッコリー、いも類、れんこん、菊他 〈主力メニュー〉 シチュー、おでん鍋、スープ、煮物、海鮮丼、焼肉、炊込みご飯、鍋物、刺身、寿し、サラダ、カルパッチョ、海鮮串、アヒージョ、蒲焼丼、天ぷら、おにぎり他 																														
	第39週					第40週					第41週					第42週					第43週										
キーワード	秋の収穫祭					食欲の秋					ホットメニューの提案訴求					ハロウィンを楽しむ															
売り方	新米、秋の味覚である秋刀魚、秋鮭、イナダ、きのこ類などを使用したメニュー提案。					海の幸、山の幸と美味しい食材が豊富な季節。食事が美味しく感じる季節でもある。					秋の深まりと共に、寒さも身に凍みってくる季節。和風・洋風・中華鍋等の提案。					大人も子供も楽しめるイベントの一つ。食材でいつもと違った食卓を提案し集客を図る。															

2019年10月販促カレンダー

	イワシのグリル焼き	マグロのんにんにく風味	マグロのソテーマスタードソースがけ	うなぎのスタミナ炒飯	
おすすめレシピ	材料:イワシ、ミニトマト、玉ネギ、にんにく他	材料:マグロ、長いも、にんにく、豆板醤他	材料:マグロ、にんにく、粒マスタード他	材料:うなぎ、ご飯、にんにく他	
					
	ワンポイント:トマトは湯むきしておきます。	ワンポイント:中華風に味つけしました。	ワンポイント:洋風に味つけしました。	ワンポイント:うなぎ用タレを使います。	

※各レシピは当社HPに掲載

2019年10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	31
	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	木

量販店チラシタイトル

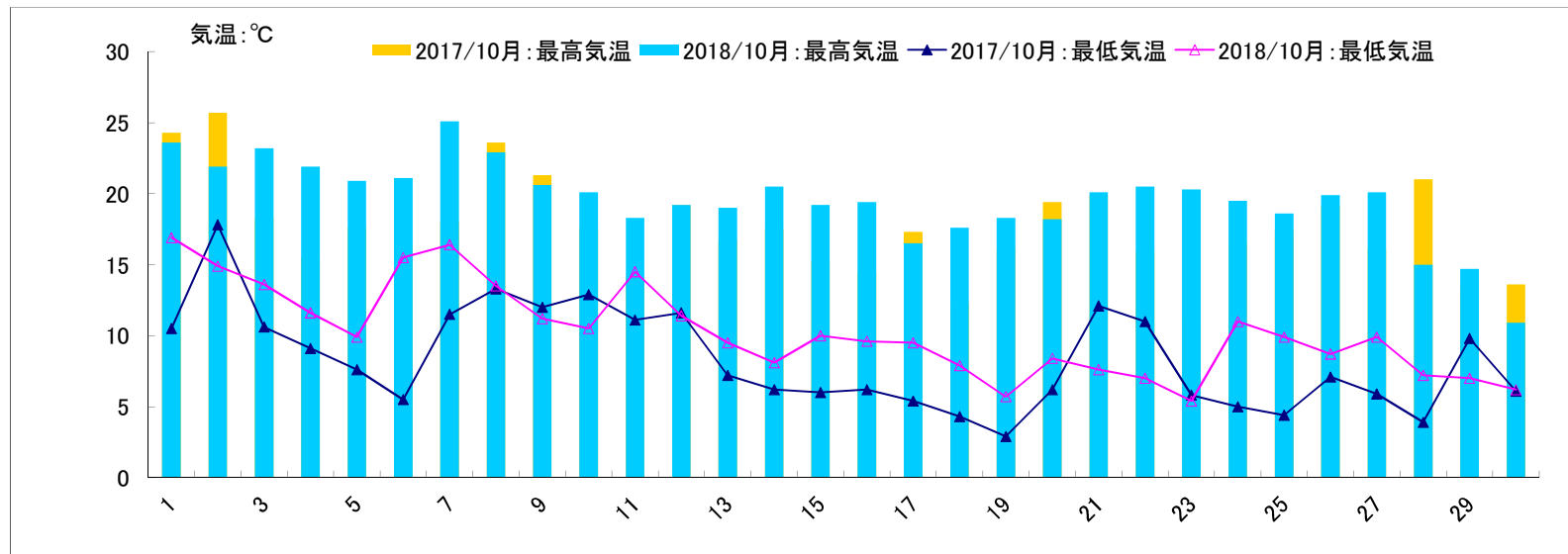
- ・いちにさんの市
- ・ホットプレートメニュー
- ・サンデービッグバーゲン
- ・日替特価!
- ・CGCフェア
- ・秋を大満喫!
- ・新商品グランプリ&大試食会
- ・秋のごちそう大集合! 秋穫祭
- ・生鮮大市

- ・今夜はほっこり! 鍋開き!
- ・めじゃー市
- ・スーパー朝市
- ・秋の恵みを召し上がれ!
- ・あつあつお鍋がうまい!
- ・やっぱり鍋がおすすめです!
- ・10月10日 記念日がいっぱい!
- ・あったか麺特集
- ・10/10まぐろの日
- ・10/10トマトの日
- ・秋の美味しさ満載
- ・諸国漫遊 うまいもん市
- ・魚のおどろき市

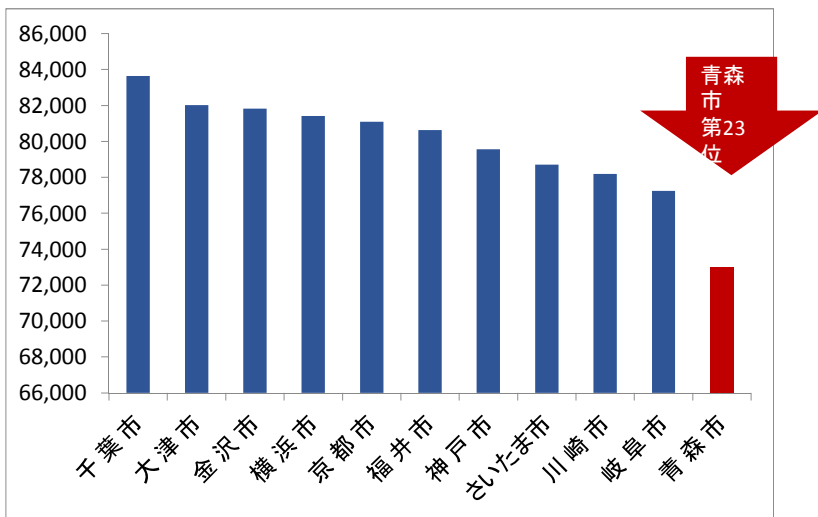
- ・青森のうまいもの
- ・全店協賛セール
- ・衝撃特価市
- ・お買得メーカーフェア
- ・10月21日は十三夜
- ・メガフェス
- ・肉の驚き市
- ・割割祭
- ・「待ちました」の季節です。いざ、鍋
- ・もうすぐハロウィン
- ・大感謝祭

- ・ご優待会開催
- ・ワンデービッグバーゲン
- ・もうすぐハロウィン
- ・Let's! ハロウィンパーティー
- ・大創業祭
- ・旬の秋鯖尽くし
- ・駅弁大会
- ・ハロウィンパーティーメニュー
- ・大創業祭
- ・11月1日は寿司の日
- ・ハロウィンメニュー
- ・ハトウィン

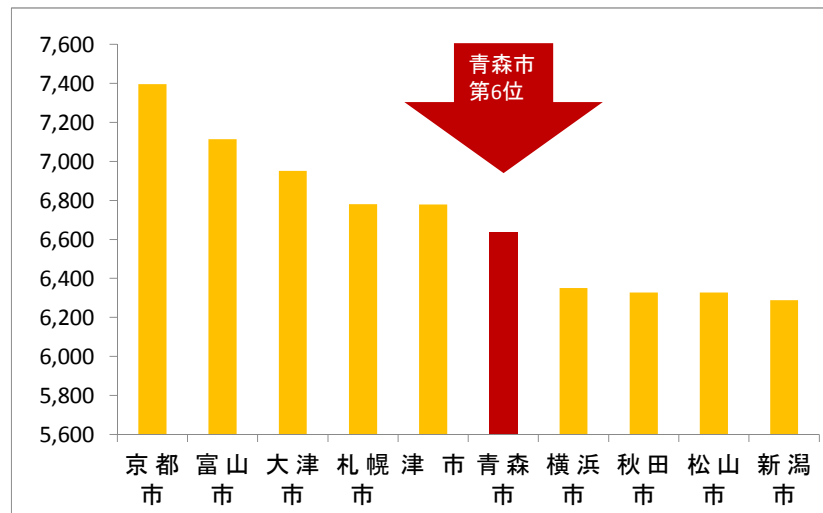
2017・2018年10月度 青森市気温の推移(気象庁過去データ資料)



家計調査統計局データ/2018年10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)

10月10日は「まぐろの日」

●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、青森県は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。10月に入り、水温が低くなり品質が向上し、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 はえ縄	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	
ブロック	背中 5～10k	k/4000～3500	皮、血合い付き
	腹 5～10k	k/6000～5000	

●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

●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50k～60k台	k/3200～2900	ラウンド納品
	ラウンド30k～40k台	k/3000～2800	
ロイン	7～5k	k/4600～4200	カマ取り、血合い、皮付き
ブロック	3～2k	k/5200～4800	

●まぐろ売場づくり強化に冷凍まぐろをおすすめ

シケ・水揚げ規制・資源枯渇の問題で不安定な生まぐろ事情に対抗すべく、当社は冷凍まぐろ製品に注力しております。長期で操業される冷凍まぐろ漁業では、まぐろの取扱数量魚種・サイズなどを迅速に情報収集が可能です。尚且つ相場予想も立て易いなどのメリットが挙げられます。(約3か月先までの、先行提案が可能)

お正月やお盆・ハレの日などの需要期や閑散期など、市況に応じて計画的かつ安定的な売場づくりが可能です。

商品名	商品形態	規格	予想中水売価	量販店売価イメージ	産地
冷小キハダ	ブロック 血合い・皮取り	10k	k/1550~1450	g298円/特売g258円	台湾 太平洋他
冷中メバチ	ブロック 血合い・皮取り	6k	k2000~1700	g398円/特売g358円	台湾 太平洋他
冷大メバチ Aランク	ブロック・天身 血合い付	約5k	k2300	g398円売り 盛合せ、寿司ねた向け	台湾 太平洋他

10月4日は「イワシの日」



参考レシピ(弊社HP掲載)

●おすすめのポイント

昨年に続き、道東沖でのまき網漁がスタートし水揚げは、良好ではありますが、魚体は小型が中心となっています。

水揚げ量が戻りつつあるイワシですが、サンマ水揚げ量の減少により大羽の相場が上昇傾向にあります。

●商品の産地と動向(参考中水売価)

盛漁期: 通年

産地: 北海道道東、青森県八戸

規格/参考中水売価: 4k/30尾(大羽)・・・k400～

4k/60尾(小羽)・・・k300～

●売り方

10月4日は「イワシの日」をアピールした販促物を使用し、イワシレシピも準備。

●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。

EPAやDHAといった不飽和脂肪酸が豊富で、生活習慣病(成人病)の予防効果があります。

10月～秋鮭

●2019年動向

昨年は3年魚の魚体が小さく、今年は4年魚と5年魚に期待しています。昨年の3割増と予想されています。相場は、昨年より下げ傾向となる予想です。
10月後半から11月にかけて、青森県産が見られます。



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)、青森県(下北)

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～
生筋子: k4500～3500	

●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不可欠な物資です。