2月の販売促進情報（如月）

《今月のテーマ》 節分、バレンタインディの売り込み強化と下旬は春の味覚の拡販を!!

1月の慌ただしさを過ぎ、2月は若干消費低迷の月と考えられますが、3日の節分、11日(祭日)、14日バレンタインディと、催事が月前半に多い月となります。初旬～中旬はこれらの日々の販促の強化をはかり、下旬には春の味覚の先取り展開をし、消費の活性化につなげていきたい月となります。

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		
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		
		節分	立春		市場休み					建国記念の日									市場休み							市場休み			

月夜廻り

今月の拡販推奨品目

旬の魚
・クリガニ、金目、サワラ、ホーボー、生子、スッポン、ガサミ、メカブ

近海魚
・ヤリイカ、甘エビ、平目、メギス、タコ

拡販商品
・マダラ、カキ、ホタルイカ、ヤリイカ
・生ワカメ、生ボイルワカメ、生ボイル茎ワカメ、生メカブ、メカブスライス、刻みメカブ
・タイ、カンパチ
・ノルウェーニシンランド
・とろいわし蒲焼、いわし開き、サワラF
・ボイル殻付ハマグリ、ボイル殻付アサリ
・サラダエビ、寿司エビ
・にしん菜の花、ホタルイカ正油・生姜煮
・子持ししゃもパック　(ノルウェー産、アイスラウンド産)特に単価をおさえて４Ｌ又は５Ｌサイズ
・オカムラベニ子醤油特(Ｎｏ１)
・めかぶ製品

上旬

3日(日)は節分

前月末の週からこの日に向けて、いわし加工品の拡販を実施。

鮮いわしは水揚げ不安定、相場も流動的です。いわし加工品の事前計画による商品確保が大切となります。合わせて、ししゃも等の拡販も。

大連、中羽、セメ、背黒いわし、汐いわし、いわし明太、子持ししゃも等。

各週末には旬の寒魚の拡販を

寒魚の代表は、やはり「ブリ」。

ブリは刺身はもとより、照焼、あら煮、ブリ大根、ブリしゃぶなど料理用途も豊富です。料理提案も合わせて実施したいものです。

寒の魚としてはブリの他に、たら、さば、平目、鯉、貝類等、目替りでのコーナー展開を実施したいもの。

冬の貝は身もエキスも充実しています。うま味の宝庫「ホタテ貝」、冬が旬の「しじみ」、滋養に富んだ海のミルク「カキ」、上品なコクに富んだ「ハマグリ」など、冬ならではの訴求を実施したいものです。

さばの日本近海での産卵期は３月～７月、卵を産む前の脂肪の多いこの時期は最もさばのおいしい季節です。

中旬

14日(木)はバレンタインディ

11日(建国記念日)から14日(当日)にかけて、この時期家族で楽しむバレンタインディとしてファミリーパーティの提案を。

立春を過ぎたとは云え、まだまだ寒い日も多いこの時期、ホームパーティの主役はやはり鍋物。旬の魚をたっぷり使った寄せ鍋や、フグ、カキ、アンコウなど、旬の野菜と合わせてアピールしたいものです。

ファミリーパーティのもう一方の主役は寿司、刺身、サラダ、鉄板焼など。スモークサーモン、冷凍エビ、ホタテ等の拡販とともに刺身盛合せもファミリーサイズのアイテムを作成し、コーナー展開での拡販を実施したいものです。

この時期は受験シーズン

受験勉強もラストスパートとなるこの時期、深夜の勉強で夜食ニーズもさらに高まります。

「ホット」をテーマにした夜食をアピールしたいもの。DHAを多く含む「青魚」も大切な商材です。

調理の簡単な半加工品、脂ののった漬魚、開き物など含め、インプロ対応の実施、月間サービス等の訴求を計画し、各コーナーの活性化をはかりたいものです。

下旬

２月も下旬となれば春の味覚を

ホタルイカの入荷を始め、春の味覚や新商材が登場する時期となります。

暖かさ、明るさ、新物などをキーワードに春を待ちわびるお客様の心理を販売につなげる事も大切です。

店内の販促物も、梅、桜などを加え、春らしい売場作りとともに、春告魚のチラシ訴求等を実施し、購買意欲につなげていきたいものです。

・ホタルイカ
・サ　ワ　ラ
・生　に　し　ん
・サ　ヨ　リ
・マ　　ス
・海　藻　類
・ボイルヤリイカ　等の訴求を。

販促は天候、気温の変化に注意

２月の気温としてはまだまだ寒い日も多い月ですが、暖かく春を予感させる日もあり、販促も天候気温の変化に注意しながら組みたてたい月となります。

チラシのみでなく、日々の天候をチェックしながらのインプロ計画、店内特売の対応が必要です。

日々の販促商材の見極めによって実績に差の出る月と考え、きめ細かく対応していきたいものです。

長岡中央水産（株）

第一週の販促

旬の寒魚大奉仕	寒ブリ、寒さば、寒ひらめ、寒たら、寒鯉、寒しじみ、寒ビン長
節分セール	鮮いわし、汐いわし、大連、中羽、セメ、背黒いわし、いわし明太、カラフトししゃも　等

第二週の販促

バレンタインセール	鍋　材	ふぐ、あんこう、カキ、真ダラ、渡りガニ、帆立
ファミリーパーティを	寿司材	ビンチョウ、平目、ブリ、サーモン、甘エビ
	サラダ	冷凍エビ、冷いか、ムキエビ、海藻類、シーフードMix　など

第三週の販促

心あったかホットメニュー	煮　物　材	カラスカレイ、銀ダラ、赤魚、子持浅羽
	シチューに	冷凍エビ、ベビー帆立
受験生がんばれ	フ　ラ　イ	エビ、サケ、白身魚、イカ、カキ、帆立
お夜食メニュー	魚　　卵	新物たらこ、明太子、いくら正油、筋子
	干　　物	漬魚各種

第四週の販促

春間近	ボイルホタルイカ、サワラ、生にしん、サヨリ、マス、
旬の魚大奉仕	新物わかめ、メカブ、生のり
もうすぐひなまつり	はまぐりの拡販を

《味どころ　ホタテガイ［帆立貝］》

生　態
二枚の殻は形が異なり、右はふくらみを持ち、左は平らになっています。海底では平らな方を底につけていて、色もふくらんだ側は美しい灰白色で、平らな方は赤褐色をしています。
殻の表面に太い肋(筋)が規則正しく放射状に並んでいます。
普通、２枚貝には貝柱が２つありますが、帆立貝には１個しかありません。殻を開閉して、殻の中に取り込んだ水を噴射しながら、海底を飛んで移動しますがその殻の開閉をするのが閉殻筋である貝柱です。１回の噴射で１～２ｍ飛ぶといわれます。
寒海性で、東北地方から北海道、サハリン近海やオホーツク海に分布します。
潮の干満によって地面が表れるゾーンから50㎝くらいの深さの砂泥底をすみかにし、体を半ば砂泥の中に埋めています。
動物性プランクトンを餌にし、産卵期は２～３月です。
仲間には、イタヤガイ、ヒオウギガイ、アカザラガイなどがあります。

生産・流通
天然物の主産地は、北海道や青森ですが、近年、市場に出回るほとんどが養殖物です。青森県の陸奥湾、北海道の噴火湾、オホーツク海などで養殖されいます。むき身は生で冷凍したものと、ゆでて冷凍したものがあります。

料　理
ふっくらとした貝柱の中には、グリシン、アラニン、グルタミン酸、イノシン酸などのアミノ酸を豊富に含み、うまみのかたまりのような貝です。生きたものや鮮度のよいものは、刺身やサラダにして食べるのが最高です。レモンとよく合います。
殻つきのものは、殻から一度はずして掃除してから、酒やしょうゆをかけて貝殻焼きにすると風味があります。秋田名物の「しょっつる貝焼き」は、ホタテ、とりどりのきのこ、みつ葉などを、貝殻で各自煮て食べるものですが、調味料がしょっつる(魚醤)。独特の味で、おいしいものです。そのほか、クリーム煮、ソテー、煮もの、椀種と幅広く利用できます。貝柱だけでなく、ヒモはよいだしが出るので、加熱するときは一緒に加えます。干したものは、炊き込みご飯やおかゆに用いると滋味深い味わいに。

《味どころ　シジミ［蜆］》

生　態
以前は、日本各地の河川の汽水域(海水と淡水の混じるところ)から、川の中流に生息していたため、どこの街でも、朝は「しじみ、いらんかね――」という、しじみ売りの声がしました。懐かしい思い出、という人も多いことでしょう。
うまみ成分のコハク酸やタウリンを多く含むため、汁にいいだしが出て、ひと昔前の、朝のみそ汁の具に欠かせない貝でした。また、ビタミンB_{12}を多く含み、肝臓病にいい食べ物です。
シジミは、日本以外にも朝鮮半島、中国大陸、東南アジアに分布します。日本には、マシジミ、ヤマトシジミ、セタシジミの３種が生息します。
そのうち、最も多いのがヤマトシジミで、夏が旬なので、土用シジミとも呼ばれます。全国の河口域に生息しますが、特に宍道湖と利根川河口のものが有名です。殻の表面の光沢が強く、大きいものは殻の長さが３㎝くらいになります。
マシジミは、河口の中流までのぼり、北海道以外の全国に分布しますが、漁獲量はわずかです。冬が旬なので寒シジミとも呼ばれます。殻の光沢が弱いのが特徴です。
セタシジミは、ヤマトシジミが淡水化したもので、本来、琵琶湖の特産だったためこの名で呼ばれていましたが、現在では河口湖、諏訪湖、八郎潟にも移植されています。成長すると殻が３㎝ほどになり、殻の頂点が突出してふくらむのが特徴です。

生産・流通
近年は河川の汚染や埋め立てなどで漁獲量が減り、韓国からの輸入物も増えています。

料　理
よく砂を吐かせてから、殻をこすりつけるようにして洗います。ひたひたの真水で砂を吐かせますが、砂を吐かせている間、口を開かないものは死んでいるので除きます。
夏の間は、砂出ししたら冷蔵庫で保存するようにします。
日本では、みそ汁にするほか、佃煮にします。みそを用いるときは、赤みそ系がよく合います。韓国や中国、台湾では蒸したり、炒めたりしてから、香味野菜や辛味を加えたしょうゆで味つけしたものがよく作られています。

一般魚１

助　　宗	北海道、函館、釧路、羅臼など入荷は安定。
サ　　バ	三重、静岡、鳥取など。
ア　　ジ	長崎、島根、福岡など各地水揚げ増えてきます。
イ　ワ　シ	石川、富山、宮城など水揚げ不安定。
スルメイカ	富山、佐渡、定置物、長崎、福岡、釣り物も水揚げ期待できず。
ホタルイカ	兵庫県産、１月下旬頃から入荷予定です。

担当　塩野谷、多田

特　種

新物ワカメ　宮城県産新物ワカメは年明けより水揚げ開始され、例年より遅めのスタートでしたが、順調に拡販されています。
飲食関係のメニューでは新物ワカメを使用したしゃぶしゃぶ等、定番化している模様です。

担当　原

大　物

鉢、キハダ	赤身の売れ口が悪く、相場を下げそうです。
本マグロ、インドマグロ	蓄養物、冷凍、生鮮共に潤沢です。メキシコ生本マグロが人気です。
カツオ、ビン長	生ビン長は宮城、千葉、和歌山等入荷あり。半身ｋ1,500円くらい。
	生カツオももうじき水揚げが始まります。

担当　森

一般魚２、活魚

タ　　イ	各産地売れ行きがよくない為、浜値が４年ぶりに値下げに乗り移りました。１回目の値下げで売れ行きが良くなければ、もう１回値下げに入るところもある模様。
カンパチ	年末前から値上がりしていましたが、年明けにすぐ値上がりの話が入りました。今回の浜値の高騰は５年ぶりの高値で、どこの産地も魚が少ないようです。
	今後も何回か値上がりの見込み。

担当　高野、大塚

北方凍魚

ノルウェーニシン	新物の搬入が始まり、19～22ｇが中心です。漁獲数量は例年通りですが、海外の引合いが強く、日本向けの数量が減るため、価格が高くなる予想です。
黄金カレイ切身	去年の年末から日本向けの数量少なく、価格高騰中です。２月末～３月にかけて中国加工の搬入がありますが、数量は少なく引続き強含む予想です。

担当　丸山

近海凍魚

ノルウェー産サバF	漁獲枠の減少により相場が高騰している状況です。特に小さいサイズは引合いが強く、ない物相場となっており、今後もこの状況が続くものと予想されます。
中国産うなぎ	現地相場は高く、各インポーターも買えてない状況です。中国国内の需要も高く、今後も相場は上げもしくは横ばいが予想されます。

担当　小林

海老・イカ

バナメイエビ	２月は節分、ひな祭りなど、巻き寿司やちらし寿司向けのエビ需要が高まります。バナメイエビは主要産地のインドを中心に国内相場は横ばいです。これから端境期に入りますが、在庫状況的に大きな変動は考えにくいでしょう。
ブラックタイガーエビ	大型サイズは高止まりですが、中型の21/25～31/40は徐々に価格が落ち着いてきている状況です。

担当　小林

切　身

サ　　バ	サバ漬魚、サバ干物、ノルウェー産、国内産を問わず原料高騰と大型サイズ不足の為、値上げ傾向です。
ホタルイカ	２月以降、ホタルイカ加工品の拡販をお願いします。

担当　斎藤

塩干魚

黒ばらのり　九州有明海で12月より収穫が始まりましたが、昨年の６割となりました。他産地を含め、１月の収穫が期待されます。

担当　大谷

鮭・鱒

新巻鮭　新巻鮭は小箱(10K)、5ビ、6ビ中心に動いています。昨年の同時期よりは荷動きはありますが、全体的な国内在庫は秋鮭に関してはない状況ですので、長期的な販売はきびしいと思います。

担当　高橋

魚　卵

助　　子	助子に関しては原料事情のため、製品はやや強含みです。このため各荷主より価格の値上げ要請が出てきました。現在K2,000以下の特売品は不足してきましたので早目の手当てをお願いします。
イクラ醤油	サケ、マスともに昨年末の価格で横ばい状況です。昨年末より国内産の引合いの方が多くなりました。北海道産中心に販売をお願いします。

担当　河野、高橋

加工品

めかぶ製品　そろそろ新物の時期です。さっと湯通ししためかぶを刻んでみそ汁の具や酢の物、まぐろの山かけ風と食べ方も色々、また健康にも良い食品です。
たくさん食べて毎日を健康に過ごしましょう。

担当　武部