

2013年	<h1>1月の販売促進情報(睦月)</h1>																																			
<p>年末商戦を経過して、場合によっては越年在庫を整理しながらも売場の鮮度にはこだわって、初売りから小正月に向けて拡販したいものです。中旬以降は拡販商品もベーシックな商材になってきますが、旬の寒魚を訴求し、季節感をアピールするとともに、品揃えの充実をはかり、売上げの確保・利益アップしたい月となります。</p>						1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	6 日	7 月	8 火	9 水	10 木	11 金	12 土	13 日	14 月	15 火	16 水	17 木	18 金	19 土	20 日	21 月	22 火	23 水	24 木	25 金	26 土	27 日	28 月	29 火	30 水	31 木
<p>元旦</p> <p>初七草</p> <p>市場休み</p> <p>宮庁御用始め</p> <p>鏡開き</p> <p>成人の日</p> <p>小正月</p> <p>大寒</p> <p>市場休み</p>						<p>元旦営業の定着等により、年末の売場作りとともに初売りの重要性も一段と高くなってきました。</p> <p>初売りは</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・刺身、寿司材主体のごちそうメニューの充実・拡大</li> <li>・売場の商品構成の充実</li> <li>・鮮度感の確保</li> <li>・作業の効率アップが重要です。</li> </ul> <p>当社配送体制の活用を</p> <p>連休期間こそ、当社の配送体制を活用して、鮮度アップにお役立てください。</p> <p>店舗の営業体制に合わせ、鮮魚、刺身材を始めとして、冷凍品、塩干品も毎日配送を実施。</p> <p>事前の計画をしっかりとて、当社配送体制を活用して、スムーズな売場作りを実施していただきたいと思ひます。</p> <p>市場は5日(土)初市ですが、月の前半は各産地休漁も多く、鮮魚の入荷は不安定となります。</p> <p>養殖魚、冷凍商材の手配、拡販も事前に計画をたて、売場作りを実施しましょう。</p>						<p>小正月の売り込み強化を</p> <p>13日(日)~14日成人の日(月)、15日の小正月での売り込みの強化を。</p> <p>刺身材、寿司材をメインに、ミニ正月的な対応が必要となります。</p> <p>食を通じての家族のコミュニケーションを深める好機となります。陰暦の「睦月」は人々が互いに親しく睦み合う月の意味とされています。</p> <p>旨み増す「寒魚」の訴求を</p> <p>寒ブリ、寒ひらめから寒鯉、寒しじみ、寒さば、寒だらなど、この寒い季節、旨み増す寒の魚を日替り訴求し、強力にアピールしたい期間です。</p> <p>特に寒ブリはその代表格、豊漁時には特に販売の強化をはかりたいもの。切身販売の他に、刺身アイテムの充実もはかり、対応したいものです。</p> <p>又、貝類は旬物多く、年間で最も安心して販売できる季節となります。殻付活貝、むき身などユニットプライスアイテムに加えて、ボリュームある定額販売も実施したいもの。かき、はまぐり、帆立、しじみなど、貝類フェアも一考と思われます。</p>						<p>1月も中旬を過ぎれば生活は普通に</p> <p>年末年始の出費重ねから生活防衛意識は高まり、食生活のシーンもベーシックになり、出費も冷え込みがちになります。</p> <p>ベーシック商材のインプロ企画をていねいに繰り返すことが最も大切になります。</p> <p>低価格、均一価格での訴求も効果的です。</p> <p>均一価格での多品目訴求で、買上げ点数アップ対策も実施しましょう。</p> <p>大寒を過ぎれば光もいらかやわらぎ、春へのあこがれも</p> <p>海はまだまだシケまわりの日が多いものの、九州方面では比較的水揚げも活発になります。</p> <p>この時期、野菜の主要産地も四国、九州になります。青果部門とタイアップした九州フェア等も、是非企画したいものです。</p> <p>サバ、アジ、スルメイカなど天然物に加えて、ハマチ、カンパチ、タイなど養殖物を合わせて企画してみたいかがでしょうか。</p> <p>最終週から節分に向け、いわしフェアを</p> <p>マイワシ、ウルメイワシ、背黒いわしと丸干し関係は、全アイテム節分に向け急伸します。</p> <p>売場のコーナーの拡大、POP対応等強化し、アピールしたいものです。</p>																		
<h2>今月の拡販推奨品目</h2>						<h3>上旬</h3>						<h3>中旬</h3>						<h3>下旬</h3>																		
<p>旬の魚</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各地時化日多く、入荷不安定。</li> <li>・ヤリイカ、マダラ、ワカサギ、イワシ、ハタ、真白子、アンコウなど</li> </ul> <p>近海魚</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハタハタ、メギス、アンコウ、ズワイ、アオリイカ、カヤカリ、ヤリイカなど</li> </ul> <p>拡販商品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・養殖大ブリ</li> <li>・寒魚種の販売、ブリ、マダラ、サバ、カキなど</li> <li>・刺身材、鍋材</li> <li>・生ピン長マグロ</li> <li>・煮魚向商品の販売強化</li> <li>・カラスカレイ、ギンダラ、アカウオ、アサバカレイ子持</li> <li>・サゴシフ、本サワラフ</li> <li>・ベビーホタテ、冷凍カキ</li> <li>・A R赤えび、冷凍イカ、ヤリイカ(ロリーゴ)</li> <li>・均一販売(ギンダラ漬魚、ギンサケ漬魚)</li> <li>・干物</li> <li>・新巻 10K 5~6尾</li> <li>・汐マス(道東、建マス)</li> <li>・干物類、レンジ対応品</li> <li>・北海道産近海たらこ(虎杖浜産、噴火湾産)</li> <li>・たいやき 4個パック</li> <li>・フィッシュソーセージ72g 5本束</li> <li>・京野菜九条ネギ餃子</li> </ul>																																				

長岡中央水産(株)

<h3>第一週の販促</h3>		<h3>第四週の販促</h3>		
<p>新春初売り</p> <p>(お刺身まつり)</p>	<p>刺身盛合せ、ブリ、ハマチ、カンパチ、タイ、平目、生うに、</p> <p>甘エビ、マグロ(大トロ、中トロ、赤身)、ホタテ貝柱、サーモン、</p> <p>塩いくら、いくら正油漬</p>	<p>煮物まつり</p> <p>冷凍いか</p> <p>(均一セール)</p>	<p>赤魚、銀ダラ、カラスカレイ、アサバ子持、ヤリイカ、</p> <p>漬魚、開きもの</p>	
<h3>第二週の販促</h3>		<h3>第五週の販促</h3>		
<p>成人の日お祝メニュー</p> <p>小正月準備セール</p>	<p>刺身</p> <p>寿司</p> <p>鉄板焼</p> <p>サラダ</p>	<p>ブリ、タイ、平目、甘エビ、マグロ、</p> <p>ネギトロ、イクラ、玉子焼</p> <p>ハマグリ、エビ、カニ、シーフードMix、</p> <p>たこ、いか、アサリ、スモークサーモン</p>	<p>九州産直フェア</p> <p>(節分販促)</p>	<p>さば、アジ、スルメイカ、ハマチ、カンパチ、タイ など</p> <p>いわし丸干しの前倒し販促を</p>
<h3>第三週の販促</h3>		<h2>《味どころ アカガイ [赤貝]》</h2>		
<p>寒の魚大集合</p> <p>鍋物に</p>	<p>寒ブリ、寒たら、寒ひらめ、寒さば、寒鯉、寒しじみ</p> <p>アンコウ、マダラ、生カキ、一汐たら、白子、助子、</p> <p>ワタリガニ、ボイル帆立、他</p>	<p><b>生態</b></p> <p>北海道南部から九州、韓国や中国沿岸に分布し、内湾の海中10~20mの浅い砂泥中に生息します。そのためか、石器時代から食用にされ、貝塚から多量の殻が発見される貝の一つです。</p> <p>殻が厚く、卵形でふくらみ、殻の表面には42~43本の放射筋と呼ばれる筋が走っています。生息する場所の環境によって形が変わり、潮の流れの遅いところでは殻がふくらみ、速いところでは平べったくなります。</p> <p>生貝の表面は茶褐色です。しかし、貝の中の身と呼ばれる足やヒモなどの軟体部には、海産物としては珍しく、ヘモグロビンを含む血液を持つため、鮮やかな赤色をしています。</p> <p>3年で成熟し、殻長は10cmほどになり、その後はあまり成長しません。産卵期は夏です。</p> <p>仲間には、サトウガイ、サルボウ、マルサルボウ、ハイガイ、ハゴロモガイなどがあります。</p> <p>特に、最近ではアカガイの漁獲量が減っており、近縁種のサルボウやサトウガイが代用にされます。これらの貝は殻の表面の筋が30~38本と少なく、一般に小振りでず。</p> <p><b>生産流通</b></p> <p>国内の主な産地は陸奥湾、三陸、仙台湾、東京湾、三河湾、伊勢湾、瀬戸内海、有明海などですが、現在では市場に出回るものの1~2割にすぎません。韓国や中国から輸入されるものがほとんどで、むき身を冷凍にしたものも増えてきています。</p> <p><b>料理</b></p> <p>鮮度を保つために、調理直前に殻から出します。早めに出すときは、塩水でさっと洗い、冷蔵庫に保管します。肉質はクセのない味で、弾力のある歯ごたえから、新しいうちは、“タマ”をそぎ切りにして、刺身やすし種に。“ヒモ”は珍味として喜ばれ、コクのある味を楽しみます。ちなみに、肉の中央部分を“タマ”、その周辺の縁のみ(外套膜)を“ヒモ”と呼びます。</p> <p>酢との相性がよいので、きゅうりやワカメなどと一緒酢のものにしたり、サラダにするのもおいしいものです。そのほか、炊き込みご飯の具にしたり、佃煮や缶詰に加工します。内臓をうす味で煮つけるとオツな味です。</p>		
<h2>《味どころ ハタハタ [鱒]》</h2>				
<p><b>生態、生産、流通</b></p> <p>冬、寒冷前線と低気圧が重なって通過する日に、なぜか大群で産卵のために海岸近くの浅場に押し寄せたため、荒れた海で行われるハタハタ漁は、かつては海難事故の悲劇をよく招きました。淡白で良く締った身とともに、卵はその歯ざわりのよさからカズノコと同じように好まれます。</p> <p>体形はやや細長く腹部がふくらんでいて側扁しています。大きな胸ビレと長いしりビレ、下顎が突き出した受け口、ウロコがなく肌はなめらかで、測線がないなどの特徴があります。</p> <p>アラスカからカムチャツカ、サハリンを経て、大平洋岸では東北地方、日本海側では山陰地方に分布します。</p> <p>ふだんは水深150~400メートルの砂泥地にすみ、昼は砂泥にもぐり、朝と夕方活動して小型の甲殻類や小魚、イカ、海藻などを食べます。2年で成熟し、体長は20~30cmになります。11~12月の産卵期には、水深10mの浅場に大群で押し寄せます。</p> <p><b>料理</b></p> <p>塩焼きにしたり、しょうゆに漬けて焼いたり、鍋ものに入ります。ハタハタの頭や腸を塩漬けにして発酵させた“しょっつる(魚醤)”をだしにしたしょっつる鍋や、はたはた鮎は秋田の郷土料理。また、麺や米ぬか、みそで漬けたものや干物も旨い。</p>				

<h3>一般魚 1</h3>		<h3>海老・イカ</h3>	
<p>真ダラ</p> <p>助ル宗</p> <p>スルメイカ</p> <p>サバ</p> <p>カキ</p> <p>アジ</p>	<p>近海での水揚げが増えてきます。焼物、鍋物など真タラ子、真白子の入荷が順調。</p> <p>函館、羅臼中心。釣り物は終了となります。</p> <p>山口、福岡が中心。背物での水揚げ終了となります。</p> <p>三重、宮城、静岡、真サバ、ゴマサバ、脂のりも良い。</p> <p>広島が中心。前月から比べ相場下げ。</p> <p>千葉、長崎、福岡が中心。入荷減少。</p> <p>担当 塩野谷、多田、藤田</p>	<p>いか</p> <p>えび</p> <p>さば</p>	<p>船凍イカ漁も終了。漁獲量は昨年より少なく高値推移。特に小型サイズ少なく、均一商材サイズが不足。</p> <p>天然、養殖とも入荷多くなく、強含み傾向にあります。その中でAR赤えびは比較的安定して販売している商材のひとつです。</p> <p>新物も入荷が多くなりますが、10k/600UPサイズは少なく高値推移。加工用サイズ400/600、300/500は例年よりK30~50円安値。</p> <p>フィーレは35、40枚中心。</p> <p>担当 嘉瀬</p>
<h3>特種</h3>		<h3>切身</h3>	
<p>刺身材</p> <p>鍋材</p>	<p>年末の贅沢な食卓にもやや飽きてくる1月。刺身材も低単価な盛り合せで、買いやすい単価の物を中心に品揃えしては。</p> <p>鍋の回数もまだ継続して行われると思ひますので品揃えも継続してボリュームをつけ販売して下さい。カキ等の販促回数も増して増量などの規格等取り入れ購買意欲をさそっては。</p> <p>担当 原</p>	<p>銀ダラ漬魚各種</p> <p>銀サケ漬魚各種</p>	<p>西京、粕、塩こうじ、醤油こうじ</p> <p>西京、粕、味噌、醤油こうじ</p> <p>担当 齋藤</p>
<h3>大物</h3>		<h3>塩干魚</h3>	
<p>カツオ・びん長</p> <p>パチ・キハダ</p> <p>本マ・インド</p>	<p>双方共安くはありません。価格も安定しています。</p> <p>年末の売れ方に影響されると思ひます。現状ソノ物(並品グレード)は割安感あります。</p> <p>本マグロは天然蓄養共に価格安定しています。</p> <p>大寒の頃、寒ピン長マグロの提案</p> <p>担当 関谷、森</p>	<p>干物</p> <p>ししゃも</p>	
<h3>一般魚 2、活魚</h3>		<h3>鮭・鱒</h3>	
<p>養殖大ブリ</p>	<p>昨年並の在池尾数いる為、売りやすい価格帯7~8Kで主体。</p> <p>サイズの大きな切身、ブリしゃぶ、ブリ鍋他、幅広い料理に使用できます。</p> <p>担当 池、高野</p>	<p>新巻</p> <p>小女子</p>	
<h3>北方凍魚</h3>		<h3>魚卵</h3>	
<p>カラスカレイ</p> <p>ギンダラ</p>	<p>夏場からの販売不振から在庫過多状態が続いていましたが、数量も先が見えてきたという事で、換金売りの安い玉は姿を消しつつあります。</p> <p>徐々にしまっていくと思ひれます。</p> <p>端境期という事で、在庫の中で販売で価格も上げ基調となっています。</p> <p>早めの手当てが必要。</p> <p>売上の計算できるギンダラ、カラスカレイのチラシ特売を隔週にて計画してもらいたいと思ひます。</p> <p>担当 西沢、丸山</p>	<p>北海道産近海たらこ(虎杖浜産、噴火湾産)</p> <p>助宗鱈は漁の最盛期を向かえ、完熟したタラの子が出回り、国産つづつたらこの消費のピークを迎えます。冬季間の旬の幹幹商材として真子卵から目付卵まで美味しく食され、特売の目玉となり競合店への差別化が図れます。</p> <p>担当 西方</p>	
<h3>近海凍魚</h3>		<h3>加工品</h3>	
<p>ホタテ貝柱(玉、冷)</p> <p>ボイルホタテ</p>	<p>アメリカ等輸入の影響により、2S以下のサイズが少なくなってきました。</p> <p>相場も先月にくらべるとK50円高くなっている状況です。今後も相場の下げはないと予想されます。</p> <p>浜在庫がない状況です。特に2L、L、Mサイズが品薄で、新物が出始めるまでこの状況は続くと思ひされます。</p> <p>担当 小林</p>	<p>たいやき</p> <p>フィッシュソーセージ</p> <p>京野菜九条ネギ餃子</p>	
		<p>1個増量セール、1/10~1/20まで。</p> <p>1本増量セール、1/15~1/31まで。</p> <p>東日本限定販売、1/1~1/31まで。</p> <p>この機会に拡販をお願い致します。</p> <p>担当 武部</p>	