

12月の販売促進情報(師走)		《今月のテーマ》 上旬～中旬の売場作りと年末商材の拡販強化を																													
12月と云えども初旬、中旬はあくまでベーシック商材の売り込みが重要です。日々の売り込みに力を入れたいものです。初旬からインパクトの強い企画を実施し、中旬でのギフトの拡販、クリスマスから年末に向けての商品企画、売場展開を計画的に実施し、販売強化につなげていきたいものです。年末年始での商品手配、作業段取りの構築にも充分注意したいものです。	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
		市場休み					大雪		市場休み							市場休み					冬至		市場休み				開市				大晦日、市場休み
今月の拡販推奨品目		上旬							中旬							下旬															
旬の魚 ・金目、ヤリイカ、スズキ、 ズワイガニ、アンコウ	12月商戦もスタートダッシュが大切 売上げボリュームの大きい12月ですが、初旬～中旬は生活催事もなく、盛りあげにくい時期となります。初旬の販売企画としては、大きなネーミングの企画を活用し消費の活性化をはかりたいものです。「大創業祭」「産直特価」「全国うまいもの市」「寒魚大集合」「寒さに負けない鍋物特集」など、企画、演出を考えて、売場の活性化をはかり、弾みをつけてスタートしたいものです。	中旬の中だるみ防止と生鮮ギフトの拡販 中旬はどうしても中だるみしやすい時期です。この期間の販促の柱もベーシック商材となります。鍋シーズンも最盛期になります。新たな鍋の味の提案、又年末に向けて、よりグレードアップした商材の提案を実施し、忙しい師走の中だからこそ、ゆとりの食生活を提案したいものです。お歳暮のピークは、6日(日)、13日(日)を中心に中旬になると思われますが、生鮮ギフトは若干後半のウエイトが高くなります。この重点販売期間の品揃えの充実をはかり拡販したいものです。予約の受注、商品お渡しの確認も含め、十分な配慮をして対応したいものです。							25日(金)からはよいよ年末商戦のスタート 期間を明確に分け、何を売り込む日かを、はっきり売場に打ち出したいものです。																						
近海魚 ・メギス、アオリ、甘エビ、ヤリイカ、ズワイ、アワビ	12月商戦の最大のポイントは際物商材の展開 初旬から年末をにらんだ際物商品、拡販予定商品の陳列、販促、試食等を実施し、アピールしたいものです。際物商戦の成功のカギは、いかに事前にお客様にその商品を認知していただけるかの一点にあると云っても過言ではないと思われます。取組商品の早めの企画、商品手当の実施、売場作りも計画的に早めの実施、チラシ、POP、試食の活用により、商品の認知度を高めていきたいもの。売上げボリュームの大きい年末の成功は、事前計画を商品面だけでなく、人員面、作業面からもたてていく事により、より確実になると思われます。	24日(木)はクリスマスイブ 24日(木)、25日(金)は、クリスマス特集としてのホームパーティーの提案を。料理提案としては寿司材料、オードブル材料、サラダ材料年末に向け拡販したいカニ、エビを中心にシーフードをたっぷり使ったパーティメニューの提案をしたいものです。刺身、寿司材も、年末対応を考えた商材を加えて、アピールしたいものです。							25日(金)～28日(月) 冷凍品、魚卵製品を拡大アピール 年末計画商品以外の品の売り切り実施																						
拡販商品 ・カキ、助宗、ブリ、マダラ ・刺身商材、鍋関連商材、ギフト関連商材 ・ハマチ、カンパチ ・カラスカレイ、赤魚 ・ポイルズワイ姿、ポイルズワイセクション、ポイルタラバ ・ポイルホタテ、ホタテ貝柱 ・甘エビ、有頭エビ、大粒ムキエビ ・味付数の子、味付たこ、水頭 ・新巻鮭小箱5尾 ・塩数の子(箱ギフト、パール等) ・身欠にしん		29日(火)～30日(水) 比較的鮮度保持可能な生鮮魚介のボリューム陳列の開始。 家庭での仕込みのリミット、昆布巻、松前漬の素、田作り等はこの日までに。							31日(木) 刺身盛合せの販売の成否で売上げが決まると云っても過言ではないでしょう。事前の作業計画、原材料の手配確認、当日の作業マニュアルの作成、開店時間内の時間経過による在庫量の把握、予約注文等の確認などにより、作業のコントロール、フェイシング変更の実施など計画の立案、チェックを確実にしたいものです。合わせて、年始の売場作り商品手配も大切です。売上げの大きい12月は何と云っても計画の重要な月です。チェックをしっかりと行ない2020年を締めくくりたいものです。																						

長岡中央水産(株)

第一週の販促		第四週の販促	
大創業祭	助宗たら、真ダラ、アンコウ、金目鯛、カキ、カキ、本マグロ、ブリ、生うに、たこ	クリスマス	たらばガニ、ズワイガニ、冷エビ、たこ、いか、ホームパーティーを 帆立、貝類
生鮮うまいもの市	活カニ、フグ、ハタハタ	刺身、寿司材 特集	生マグロ、ブリ、真鯛、生うに、活ガニ、たこ、いくら
第二週の販促		第五週の販促	
寒さに負けず	カキ、アンコウ、フグ、生秋鮭、たら小切、スリミ、	大晦日、元旦の食と祝膳の魚	
鍋物大会	ポイル帆立、冷海老、鍋セット	刺身盛合せ、マグロ、ブリ、カンパチ、真鯛、ハマチ、たこ(蒸し、味付、酢)、いか、海老、たらばがに、ズワイガニ、帆立、ハマグリ、生うに、たら、鮭、数の子、いくら、筋子、たらこ、乾するめ、身欠にしん、おぼろ、とろろ昆布、田作り、生珍味、ちくわ、かまぼこ、伊達巻、なると巻、はんぺん、厚焼玉子、昆布巻 など	
第三週の販促		《味どころ ブリ [鮄]》	
寒の魚大集合	寒ブリ、寒サバ、寒平目、寒しじみ	生態	何といっても、ブリは冬に獲れる寒ブリに限ります。スズキと同様出世魚で、成長するにつれて呼び名が変わります。体はわずかに側扁した紡錘形です。体色は背は青色、腹は銀白色で、側面に黄色い帯があります。背ビレや胸ビレのつけ根がやくぼみ、泳ぐときはこの中にヒレを隠してかなりのスピードで進みます。尾ビレは正形の二又状です。成魚では体長110cmにもなり、近海で獲れる一番大きな魚です。大きくなるにつれて名前が変わる出世魚。東京では15cmくらいをワカシ、40cmくらいをイナダ、60cmくらいをワラサ、そして1mくらいのをブリと呼びます。関西では、ツバス、ハマチ、メジロ、ブリといひます。このほか、現在では「ハマチ」というと養殖物を指すようになりました。温暖性の回遊魚で、回遊地域は東シナ海、日本海、太平洋と3つのグループに分かれます。稚魚のモジャコ時代は流れ藻について沖合いを漂流しており、ワカシ、イナダ時代は沿岸に定住しています。回遊を始めるのはワラサになってからです。餌も稚魚の頃は動物性プランクトンですが、成魚になるとアジ、イカ、イサキ、マガイなどを食べます。産卵期は3～5月がピークです。南日本には瀬つきのブリがいますが、回遊性のものと比べると、頭が大きく、体はほっそりしています。これをキブリ、回遊性のものをオオブリと呼んで区別することもあります。日本各地で獲れますが、越前で獲れるのが有名です。ブリの仲間には、ヒラマサ、カンパチ、シマアジなどです。
お歳暮フェア	新巻鮭、塩数の子、内地子(鮭筋子)、塩干品正月用品	生産流通	近年、稚魚のモジャコを採取して養殖するのが盛んで、市場に出回る8割が養殖物です。味は天然のものには及びません。
《味どころ アンコウ [鮫鯨]》		料理	冬から早春にかけてのブリは寒ブリといって、脂ののって非常においしく、正月料理にも欠かせません。しかし脂がのりすぎているので、刺身より、照り焼き・塩焼きが合います。大根と煮るあら煮もおいしい。カマは塩焼きが一番。刺身やすし種にするなら、イナダやワラサの方がよいでしょう。
生態、生産、流通	アンコウは海底の砂に身を埋め、顔にある“釣り竿”をひらひらと出して、餌と間違えて寄ってきた魚をひと呑みにしてしまうという暴猛な魚です。特徴は、縦扁形で頭が大きく、胸は細くなりながら尾ビレとなるアンコウ型をしていること。胸ビレは両手のように左右に太く伸び、腹ビレは腹面に一対。口は大きな受け口で、上下の顎には犬歯状の歯がたくさん並んでいます。釣り竿と呼ばれるのは背ビレの第一棘で、これが変形して長く伸び、先端部は皮弁が釣り餌状をしています。成長すると、体長は1.5mにもなり、近縁種にはチョウチンアンコウ科、オニアンコウ科、ツツクリエナガチョウチンアンコウ科、ラクダアンコウ科の魚たちがいます。アンコウは深さ100～数百mの海底をすみかとし、底魚やタコ、イカ類、サバやイワシなどを食べています。分布は北海道以南の本州各地にわたっています。		

一般魚1		海老・イカ	
助宗	北海道産中心、青森、秋田での水揚げ。全体に型が小さ目高値の動き。	アルゼンチン赤エビ	
サバ	千葉、青森、宮城、各地水揚げあります。脂もあり美味しい時期です。	アルゼンチン赤エビの新物搬入が大幅に遅れており、年明けまでずれ込む貨物も出てくるようです。数量も少ないため、相場は強含みです。	
ブリ	北海道、千葉、鳥取、各地水揚げあり。富山、宮城などイナダの入荷もあります。	ロシア産の甘エビが比較的安く出てきますので代用としてお勧めです。	担当 太田
スルメイカ	青森、北海道中心も、岩船、山形での水揚げも続きます。		
特種		切身	
カキ	各産地シーズン本格化し、アイテムも出揃い価格も落ち着いてきました。特売・インプロの頻度を上げて、年内に販売実績をキープしたいところ。やはり広島産加熱用規格がチャンス大。	味付数の子	味付数の子はイースト原料高のため、昨年に比べ一割ほどの値上げになっています。
	担当 原	味付たこ	味付たこメキシコ産は昨年に比べ若干の値下げとなります。
大物		塩干魚	
冷凍 鉢、キハダ	品薄状態で迎える需要期とあって、相場が上がっています。年明けの入荷予想が少ないのも影響していると思います。	干貝柱	前回値決めは流れましたが10/末にやっと値決め確定、昨年比2～3割安くなりました。次回値決めもさらに下げの予想が考えられます。
冷凍 本マグロ・インドマグロ	畜養中心の相場形成です。相場は比較的安定しています。		
生鮮	青森、北海道の近海物の水揚げに期待です。年末のご注文はお早めにお問い合わせいたします。		担当 大谷
一般魚2・活魚		鮭・鱒	
ハマチ	春先のタイ同様、ハマチも在池がダブつき始めているので年末にかけて浜値が下がっていく見通しです。	新巻鮭	今年度の北海道の秋鮭の漁獲量は昨年並の数量ではありますが、生出荷が多く、また各浜で漁獲がバラつき、新巻鮭の生産においては昨年より20%近く減ったのではないかと考えられます。特に10K小箱の生産量が少なく、昨年に比べて高値となっています。
カンパチ	カンパチは産地によって越冬できないところもあり、年末までにカンパチは相場が崩れてくる可能性があります。		担当 河野、高橋
北方凍魚		魚卵	
カラスカレイ	相場は横ばいで動いています。寒くなってきたので、煮魚拡販をお願いします。	いくら	今年度のいくら全体の生産は昨年より減少の見込みです。特に輸入物アメリカ、ロシアの不漁による高騰が国産品にも影響し、高値の動きになっています。ヒネ在庫が少ないこと、生筋子での出荷も多かったなど、要因はいくつかあります。品質を確認して早目の手当てが必要です。
赤魚	大西洋、DAPと共に大きいサイズが少なくなってきたようです。ドレスの35～50尾サイズが多いので均一販売がおすすです。		担当 河野、高橋
近海凍魚		加工品	
ポイルホタテ	2L、Lサイズ中心に海外需要も高く、今年は生産も少なかったことから年末に向けて価格は上げと予想されます。	身欠にしん	年末年始は昆布巻用としての需要が多くなります。スーパーの惣菜や業務筋への売込み強化を。
中国産うなぎ蒲焼	中国国内の内販が好調です。ロシア、アメリカ向け受注が増加していることが要因で相場が上がっている状況です。年内は相場横ばいと予想されます。		担当 武部