

祝日/二十四節気	行事/記念日	季節商材/打ち出し	主な催事/商戦
清明(4/5) 穀雨(4/20) 昭和の日(4/29) 振替休日(4/30)	イースター(4/1) 貝の日(4/8) くじらの日(4/9) 水産デー(4/13) モズクの日(4月 第三日曜) シジミの日(4/23) 春の土用(4/27)	かつお/鯛/しらす/鰯 浅利/さざえ/わかめ ごちそう商材 刺身商材 涼味/おつまみ バーベキュー	お花見/行楽 新生活応援 入園/入学 春の土用 GW関連

4月 水産売り場の提案はこれ!

2018年4月。前半は花見、入園入学/新生活。後半はGW突入となり、春～初夏に向けた月となります。4月の水産売場は、お祝い、行楽に向けた売場づくりが続きます。初夏に向けて、関東の代表的な商材の初鰹は、アニサキス問題から、生の刺身から、かつおタタキへシフト。タタキ提案は各食品スーパーとも力を



入れています。お祝い事が続くなか、真鯛は外せません。週末だけでなく、毎日の顔見せがされます。貝も旬をむかえます。浅利はこの時期、販促に多く使われる商材であり、各社潮回りをみながら販促頻度を高めます。

行楽/BQ 商材として、ホンビノスは値段も蛤と比べ手軽なこともあっていまやBQ 商材の位置づけとなってきました。そして、昨年より漁模様が良くない、しらすも春漁をむかえます。気象庁より世界的な異常気象の原因と言われているラニーニャ現象も終息との見通しもあり、海水温/潮流の変化から好転に繋がるかも知れません。小魚は不漁の影響から売場も狭まっており、美味しい春漁のしらすを期待したいところです。



4月は寒暖の差はありますが、気温は高まります。初夏に向け売り込みの展開をしたいのが鰻蒲焼であり、7月丑の日に向けた、助走の月でもあります。但し今期は、過去にはないことが起きています。

それは、メディアでも大きく扱われている、国産シラスウナギの歴史的不漁。3月中旬時点での国内の池入れは、前年の4~5割とされています。取引価格は過去にない価格に高騰、誰もがどうなっ



てしまうのだらうと、懸念が続いています。国産蒲焼の製品も未曾有の高騰した価格で取引が始まっています。

では今期丑の日はどのような販売価格になるのでしょうか?。主となる国産蒲焼、中サイズが1尾2000円を超えての販売は過去ないなか、5年前1980円(本体価格)前後で販売しています。食品スーパーはその時のデータの蓄積があり、売れ数を押さえていることから、今年の丑の日は、値入を押さえながらの中サイズ1980円(本体価格)前後での販売かと予想されます。では、来年は?、来年の分は、今年の池入れのシラスウナギが中心となることから、現状、4~5割の池入れしかされていないわけですから、供給不足による、さらなる価格高騰になるとの予想もあります。実際はどうなるのでしょうか?。このままでは来年は1尾2500円売価とも言われています。

では国産鰻蒲焼が1尾2000円以上の価格で売れるのでしょうか?。

国産鰻蒲焼き製品高騰のなか、中国産も高騰、中国産の同サイズ小売売価は、国産鰻蒲焼の1/2程度であり、中国産を扱う食品スーパーは中国産のフェースを拡大?、また、保存性、ロスを押さえるために導入をし始めた、脱気袋入り鰻蒲焼が今期、食品スーパーの間で品揃えが進んでいます。但しこれら中国産鰻蒲焼/脱気袋入り国産鰻蒲焼のフェース、品揃えが増えるにしたがって、売場の鮮度感が落ちて見えるのは私だけでしょうか?。消費者も感じているかも知れません。もう、鰻蒲焼は年間販売する商品ではないかも知れません。日本の食文化伝承として7月のみの販売となる時も近いかも知れません。7月の国産蒲焼の販売量は、年間の3~4割程度です。現状の池入れ量と合致するかも知れません。毎年、国内外のシラスウナギの漁獲量で、池入れ量、価格が動き、小売もロスをだしながら、販売を続けてきました。

いま鰻を国全体で資源管理をしなければ、食卓から鰻蒲焼が消えるかも知れない。と考えなければならないとタイミングにきたのではないのでしょうか。

2018年3月3日(土) 雛祭販売動向

八尋ビジネスサポート(株)

3/3(土)雛祭。食品スーパー各社、雛祭 3/3～でのチラシ投入が多く。首都圏、天気も良く日中気温も 21℃に上昇。曜日まわりも良く 3/3(土)を雛祭企画でみせながら 3/4(日)では御馳走につなげる提案が多くみられました。

惣菜扱いのちらし寿司、食品スーパーは『五目ちらし系 1PK398 円～』『海鮮入り 1PK598 円～』のプライス为中心、鮮魚専門店では『海鮮系ちらし』1PK780～980 円での展開。専門店ならではの海鮮具材を全面に出した商品づくりです。

水産においての、今年の蛤の展開は、ロスを加味し、より前日/当日展開へシフト。

価格は千葉産の漁獲増から千葉産が 1 粒/約 50g200 円前後の価格で収まっており各社、ほぼ横並びでの価格/品揃え。併売する輸入物は昨年以上に中国から台湾へシフトした模様です。



そのなか、今年は、レトルト仕様の

蛤、各社の販売が定着。これらは、利便性、保存性、安定価格の面から消費者から受け入れられ、店舗でのロス削減にも繋がることから、毎年伸長しています。

刺身関連では、手巻き、ちらし寿司セットはファミリー規格のなか各社横並び規格。盛合は本鮭入りで成人向け規格のなか、より切数/内容量を調整しプライスを押さえての規格が年々増えています。サーモン系は売り場の彩りからも各社力点を置かれており工夫された規格も増え、雛祭=サーモンは定着しました。

周辺商材の、いくら醤油/刻みアナゴ/寿司海老などの具材関連商品、年々、原料高騰から内容量減でプライスを押さえていることから見栄え、価値感の薄れが顕著となってきました。新たな周辺規格の開発が必要です。

水産以外の各業態の雛祭商品は、春イメージを繋げながら、毎年、新規/工夫された商品を提案、これらを雛祭商材として繋げています。

その点『原料事情から規格が作られる』水産商品は同質化が続いており、これが水産の大きな課題であると考えられます。

店名	I	E	B	R
手巻/寿司種	手巻1P1580円	ちらし寿司1P980円	ちらし寿司セット980円	手巻1P980円
(本体価格)		ちらし寿司1P1280円	手巻1P1380円	豪華手巻1P1580円
盛合	中とろ入小798円	中とろ入5点1380円	中とろ入5点980円	
蛤(国産)	三重産等g458円	千葉産g298円	熊本産g398円	千葉産g338円
蛤(輸入)	台湾産g218		中国産g138円	台湾産g178円