

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
立夏(5/5) 小満(5/21) 憲法記念日(5/3) みどりの日(5/4) 子供の日(5/5)	メーデー(5/1) 八十八夜(5/2) しらすの日(5/4) わかめの日(5/5) かずのこ日(5/5) 母の日(5/13)	鯉/あじ/鰯/銀鮭 浅利/さざえ/ほたて あゆ/にじます バーベキュー ごちそう商材 刺身商材 涼味/おつまみ	GW/行楽 母の日 初夏衣料 クールビス関連 遠足

5月 水産売り場の提案はこれ!

2018年5月。前半はGW、5/13(日)母の日。初夏の行楽とともに、初夏の「旬魚」が増えます。

初夏の味覚、生かつお。

直近の産地情報によると、今年は例年と比べ半月ほど早く魚が移動しており、GW中の水揚げも期待できそうとのこと。漁場も近く、鮮度も良く、さっぱりした身味の上りかつおの提案をしたいですね。



気温上昇のなか、商品づくりも青色色彩トレーの使用も涼味感がでて効果的です。

水揚げが懸念されていた主産地静岡産しらすも3月下旬から始まり、出足としては好調なスタート。高値での店頭販売が続くなかこれから西日本の水揚げにも期待し、いち早く新物の美味しいしらすの提案がチャンスです

鮎の塩焼き。にじます等の初夏を代表する川魚提案とともに、近海あじも旬を向かえます。塩焼き用エラワタ抜き、開き、フィーレ等、店内調理済みが伸長。変化としては以前、この時期バッティングしていた干物あじ開きはそれほど販売量が落ちることなく売れ続けるようになっています。



旬となる、青森県陸奥湾産蒸しほたて。昨年の歴史的な浜高から今期は 3 割安スタートの浜値情報もあり。



美味しい蒸しほたてを販売するチャンスです。酢味噌あえ、サラダの生食とともに天ぷら、フライにも最適な提案となります。

同じく、水揚げが本格化する、三陸産生銀鮭(養殖)。

今年はお出足、水温が低いことからサ

イズがこまめですが、GW 明け、母の日には量感あるサイズが出回ってくると想定されます。

旬を前面に打ち出し、厚切り/ステーキカット等の価値ある切身を加え、国産生鮭の良さをアピールをしたいですね

店内調味規格の、味付き切身のコーナー化。

時短、簡便が進むなか、家庭でのフライ



パンによる加熱料理が増えています。

フライパン料理は、以前は肉中心、水産では限られていましたが、最近、サーモン、バス(白身魚として)を素材とした香味味、カレー味等、バリエーションの幅を拡げたことから選択の幅も拡がり伸長しています。



これら商材により 5 月は、水産の差別化となる「旬」の打ち出し、「旬の走り」を週ごとに打ち出せる月でも

あります。