

二十四節気/祝日/他	行事/記念日	季節商材/打ち出し	主な催事/商戦
寒露(10/8月曜) 体育の日(10/8月曜) 秋土用(10/20土曜) 霜降(10/23火曜) ハロウィン(10/31水曜)	いわしの日(10/4木) まぐろの日(10/10水曜) 釣りの日(10/10水曜) 缶詰の日(10/10水曜) 冷凍食品の日(10/18木曜) いか塩辛の日(10/19金曜)	さんま/秋鮭/かつお さば/いわし/しらす/いか うなぎ/太刀魚 秋商材/御馳走/運動会	運動会 ハロウィン 行楽

10月 水産売り場の提案はこれ!

2018年10月提案の前に、8月の振り返りをしたいと思います。

8月も7月同様、過去の経験が通用しない気候変動が続きました。

経験則でなく、直近の状況を踏まえながら変化、影響を予測し、どう計画を立案していくかが必要です。

水産にもっとも、影響を及ぼす台風。8月の台風の列島接近が7個、平年の倍。観光地の休業、農家は収穫を急ぐなど経済的にも影響を拡がりました。お盆は、働き方改革もあって休みも長期化、集中から分散型の休みとなり海外旅行含め8/19(日)頃まで分散した夏期休暇となった模様です。国内旅行、帰省は豪雨で伸び悩みのなか海外旅行は好調。首都圏のレジャー施設では旅行を手控えての影響もあっておおむね好調、中でもプールは入場者が2倍になった施設もあったとのことです。お盆商材の動きは、猛暑からの避難的要素もあって大型商業施設への集中度がみられ、地域の食品スーパーの客入りは普段からのロイヤリティ差が、客数に現われ優劣くつきり。多くの店が盆商材の一連な掲載商品で品揃え構成がされているなか、地域、客層によっては手がだしづらく、この傾向は少子高齢化のなか、毎年進んでいます。盆商材のみならず、お盆期間であってもより普段買いの品揃えが必要になってきました。

新さんま、8/20の大型棒受網船による水揚げを前に、早くも8/18に新さんまをチラシ掲載したとこもでました。

このタイミングの小売売価は、多くの食品スーパーが298円～198円で売価設定。

メディアから今年は水揚げ増、大型化との報道もなされ期待感ある、9月、新さんまの出足となりました。



2018年10月

気温も例年なら朝夕気温も下がり、秋型商材にもっとも目が向く月となります。期待はやはり『新さんま』『生秋鮭』、そして、戻りかつお、鰯、鯖、しらすと秋を代表する魚を大きく展開できる最適な月となります。

ただ、この2年、アニサキス問題から、生さんま、生かつおを刺身でだす食品スーパーが減り、一番美味しい時期の魚を生の刺身で提供されない、食べられないことは誠に残念なことです。魚食離れが心配です。昨年は、各食品スーパー、新さんまのチラシ価格も決めずらく集客できず苦戦、魚体も小さく身質も良くなないことから、多くの食品スーパーが早めに販売を終了してしまいました。今年は価値と価格のバランスを保ちながら量販をして欲しいですね。

10月10日鮪の日。

当日は水曜のなか直近の週末からの鮪の仕掛けとなります。品質の『松』である国産生本鮪、完全養殖生本鮪、地中海養殖鮪、輸入天然本鮪、みなみまぐろ等、上質な脂ののった鮪から。『竹』となる、赤身の天然目鉢鮪、黄肌鮪な。各社自慢の鮪に、上質なワサビ、醤油、塩の関連販売。いま



や、柵からメインになっている平盛り、づくし、切り落とし、カルパッチョなど。多くの鮪加工商材が並びます。これらをぜひ、魚食普及推進の一貫として『10月10日鮪の日』であることをメディアの方々からもマーケットに発信して頂ければと思います。

10月20日(土)は秋土用。7月の土用を100%とすると、8月の二の丑は30。秋土用は20です。分母は限られますが、売場にとっては増分です。この夏は代替鰻が多くみられましたが秋は国産鰻蒲焼が多く出回ることを期待したいですね。月末になると、すき焼き、しゃぶしゃぶの肉を中心とした鍋メニューがでてきますが野菜高騰与件もあり。水産も早めに、今年の冬に向け、鱈など定番のみならず、ぶりしゃぶ等、量を食べてもらうメニュー提案の仕掛けが大切です。

月末、10月31日(水)はハロウィン。水産では牡蠣、生秋鮭を使ったシチュー提案。ホームパーティ提案として手巻き寿司などが展開されます。

10月も天候、台風によるリスクも続くと想定し、これら、リスクに対し、どう対処するかが問われる月となります。

過去のように、シーズン商品一辺倒でなく、リスク回避に向けた、養殖ブリ、真鯛、カンパチ、ヒラマサ、サーモン等、養殖商材、解凍物での売り方、提案をバランス良く計画に組み入れることが、ますます必要となっていました。