

二十四節気/祝日/他	魚の日/記念日	季節商材/打ち出し	主な催事/商戦
大雪(12/7金曜) 冬至(12/22土曜) 天皇誕生日(12/23日曜) 振替休日(12/24月)	ぶりの日(12/20木曜)	ぶり/さば/いわし 牡蠣/たら/にしん はたはた/鱈/あんこう ふぐ/金目鯛/きんき ひらめ/ほろぼう/まかれい 伊勢海老/かさご/こはだ 生本鮪/皮はぎ/かます 鍋商材/刺身商材 ごちそう商材	ボーナスセール お歳暮/贈答 おせち料理フェア クリスマスセール 年末年始準備フェア 歳末謝恩セール 年末御馳走

12月 水産売り場の提案はこれ!

2018年12月の提案を前に、9月、10月の振り返りをしたいと思います。

9月小売り団体が発表した水産の売上げ。各社バラツキはあるようですが前年同月を上回ったとのこと。好漁のサンマでの牽引、秋鮭の伸長とともに、今年は土曜も含めた休日が前年より多く、3連休が2回続く日柄も要因でした。

ただ、大型の台風が2個も続けて列島横断し、上旬には北海道胆振東部地震が発生。自然災害による大きな被害がもたらされました。

好漁と言われるサンマ、10月の水揚げは前年同月の2.2倍。7~10月累計水揚げ量でも前年の約2倍の水揚げ。今期最終は10万ト超えとみられますが、2014年比較では約半分であり、けっして、資源、水揚げ回復とは言えません。不調の水揚げもあり生鮮鯖の水揚げは2013年以降最低の水揚げ、スルメイカの漁獲量も不漁の前年をさらに下回っています。

農産物に関しても、北海道で6~7月に低温が続き、出荷期をむかえ不足気味、他産地への代替えにより価格に影響するとみられています。これから関東地方への野菜の主産地が切り替わりますが、関東の産地は台風24号による塩害が懸念されており、長期的に野菜の生育に影響するのではとも言われています。

これらのように、本格的な鍋シーズン、クリスマス、年末をむかえるなか、密接な関係の農産物も様々な影響を受けての12月商戦となります。



2018年12月。

早いもので1年の締めくくりの月となります。小売各社、年末に向け毎週12月らしいイベントが打ち出されます。ボーナスセール、クリスマスセール、年末御馳走など、どれもハレの日に向けた『御馳走商材』の需要が高まります。魚介類の御馳走となると、やはり刺身、まぐろ、海老、かに、鍋、真鯛、ぶり、



サーモンなど。しかも通常より、御馳走感あるグレードを高めた魚介が 12 月に向けた提案となります。

鮪で言えば、本鮪大トロ/中トロ。盛合せならば、伊勢海老/鮑/うに入り。かにならば、タラバガニなど、普段の水産売場では目に入ってこない価値感ある魚介類の露出度が高まります。

<ぶりのしゃぶしゃぶ展開>

12 月は、年末に向け、御馳走鍋の仕掛けどころです。鱈、鮭、牡蠣の寄せ鍋提案、グレードを高めての、かにすき、あんこう鍋など。

そのなかで、今年は、年々露出度も高まり伸長している『ぶりのしゃぶしゃぶ』提案はいかがでしょうか。



<10/26 大分市場カボスブリ旬入り宣言>

ぶりは刺身にすると、多くの方は 3~4 切程度しか食べられませんが、しゃぶしゃぶにすると、一人当たり 2 倍以上食べてしまいます。

12 月 20 日木曜は『ぶりの日』です。

この日を爆発点としてイベント仕掛けを行い、年末、そして年始~寒へ繋げたいかがでしょうか。



<宣言を受けて売場でのイベント連動>

12 月も、天候不安定によるリスクは続くと考え、計画の中に、リスク回避に向け、養殖ブリ、真鯛、カンパチ、サーモン等の養殖商材での新たな商品づくりの拡充を行い、養殖商材での計画の構成を高める用意しておきます。12 月はグレード、御馳走感を高めるとともに、新たな売り方、メニュー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きました。 (了)