

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
清明(4/5金曜) 穀雨(4/20土曜) 昭和の日(4/29月曜) 退位/国民の休日(4/30火曜) ★4/27(土)~5/6(月)10連休	貝の日(4/8月曜) しじみの日(4/23火曜) モズクの日(4月の第三日曜) 春土用(4/17水曜)	かつお/浅蛸/さざえ あわび/しらうお/鯛 にしん/わかめ/鯖 きす/うに/とびうお/しらす めばる/石持/蛸いか 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!

2019年4月。各地での花見から始まり、入園/入学のお祝い。月末では10連休となるゴールデンウィークが始まります。

以降、5月の改元、6月のG20サミット、9月のラグビーワールドカップ開催、10月の消費税の増税など、これから大きな出来事が続き、それに付随される変化、イベントが数多く発生します。

これらは新たなハレの日であり、食に大きくかかわってきます。これらの対応策と事前準備は必要であり、そしてチャンスにも繋がります。

4月の提案を前に、2~3月の振り返りをしたいと思います。

2月、上旬の寒波到来もありましたが、総じて気温は高め。暖冬から暖房燃料の灯油は今冬の全国出荷量が原油高もあって前年比で2割減り。食品では鍋物に使う野菜の需要が振るわず、卸値も2割~5割安となりました。節分、

今年は具材にこだわった海鮮巻や、高品質、高単価で、美味しさやSNSを意識した目新しさある恵方巻も多く見られました。但しフードロス問題がクローズアップされるなか、売れ筋に絞り込むなど、無駄なロスを押さえる努力がされるようになりました。



3月雛祭り、水産にとって最もきわ物である『蛤』。フードロスから、なかには昼過ぎから品薄の店舗も散見されるようになりました。但し雛祭りになぜ『蛤の潮汁』を食すのかがわからない家庭も増え、伝統の薄れもでています。

4月は春～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。また、温暖化が進む近年、初夏に向けての涼味品の展開は前倒し感が顕著となってきました。涼味となる鰻、鯖などの南蛮漬けは、通年商材になりつつあるなか、この時期からフェースが広がります。海藻の主軸定番のモズク。



4月の第三日曜はモズクの日であり、涼味感とともに、健康イメージもアピールできる商材です。この時期、関東の代表的な商材の初鰹は、近年、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、



毎日の顔見せが必要です。貝も旬をむかえ、浅利はこの時期、販促に多く使われる商材です。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商材となりました。

そして、薄漁が続いている、しらすも春漁をむかえます。小女子も含め小魚は不漁の

影響から売場も狭まっており、今期は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、7月の丑の日に向け、助走をつけたいのが鰻蒲焼であり、4月17日(水)は、春の丑の日です。

丑の日の向けては、昨年、鰻稚魚の多少好転もあり、今期丑の日分は、各社ある程度賄えています。来年度に向けては、今年の採捕量が少なく、懸念となっています。国産鰻蒲焼きの価格が高止まりのなか、国産と中国産の同サイズとの小売売価は、中国産は国産鰻蒲焼の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?。保存性、ロスを押さえるために導入している脱気袋入り鰻蒲焼は、今期も、品揃えが進んでいます。但しこれだけ不安定だと鰻蒲焼は日本の食文化伝承として丑の日のみの販売となる時も近いかも知れません。水産物の需要は世界中で増え続けています。『美味しい魚』を食べ続けるために国連は持続開発目標のひとつとして『海の豊かさを守ろう』を掲げています。今、必要なのは、『サステナビリティ(持続可能性)』という考え方です。

