お盆休みと魚

令和初のお盆休み。
今年は８月１０日（土）～１８日（日）の９連休の企業も少なくはないのでは。
５月に１０連休だったのにまた９連休！
勤勉な日本人にはそのような感覚の方も少なくないのかもしれません。
１０連休の時は前半―後半で二度遠出したもいたようで、そう考えると、前半帰省、後半行楽が想定されます。
いずれにしても、分散傾向にはなりそうです。

この時期食卓の花となる「刺身盛合わせ」「握り寿司」。
食の小売での仕掛けはなかなか難しい。
個店別、個店の中でも新盆旧盆地区が混在することも。
何日の何時にごちそうを仕掛けるか。
緻密な計画を立てていざドン！と展開しても、「ゲリラ豪雨にやられました」となることも。

それより何より「選ばれる店」になることが第一。
ハレの日に色々とＭＲをした立場からいうと、「角上魚類」の集客力には本当に感心しきり、これこそが魚屋の醍醐味。

そして、ごちそうって不思議だなと思うのです。
通常品だと大パックにいくほどお買い得、はよくある販促。
しかしながらハレの日ごちそうでは、寿司桶など大パックほど見栄え、価値観重視、ユニット価格で小パックより割安である必要はありません。

そんなこんなで毎年学ばされることの多いお盆の売場ですが、近年さらなる難題が。
それは酷暑。
殺人的な暑さでは生モノを持ち帰る不安、何より生ものに手が伸びない食欲減退。
こんな時こそ、「超鮮度でご自宅まで届きます」といったネットスーパー訴求にもチャンスがありそうです。