

2019年 新秋刀魚について

19.8.28 小谷フードビジネス 小谷一彦

本日(19.8.28)より実質、食品スーパーに新さんまが並び初めました。

本日は、JR.金町駅周辺の店舗の扱い状況を見てまわりました。

価格はI社1尾278円、T社1尾298円、M社1尾198円でした。



M社の新さんま、秤にありますように、3尾で336g⇒1尾当り110g前後。

販売方法は丸、頭ワタ抜きで6尺の島ケースで、パックしての販売。この日の3店舗のなかでコーナー化がされもっとも新さんま売場として目を引きました。

魚の状態は、魚体の小ぶりから鮮度感はいま一歩。売場に並んでいる新さんま、腹の緩みのある魚も散見も、但し商品は本日、入荷物だと思います。

虫食いは魚により、バラツキはあり、写真の魚は、虫食い2~3ヶ所ですが(選びました)、魚によっては数カ所も散見(全体の3割)、見栄えから売りづらさはあると思いますし、見た目からロスにも繋がるでしょう。

味の面は、この時期のさんまで仕方がない面もありますが、やはり小ぶりであり、脂質は私の舌のメーターで20%~23%(ピークは33%)。背脂も薄く、身に脂として蓄積しておらず、その証に冷めてから食べると身のバサつきがありました。

但し、内臓は思ったより脂があり、これからに期待とともに、今年は小さくともある程度、思ったより期待が持てるかも知れません。これが最も、大切であり、美味しいと思って貰わ

なければ、魚食から離れてしまいます。価格的には今期、このサイズ前後が中心となるのでしたら1尾売価は158円が価値と価格のバランスだと思います。198円では価値と価格がアンバランスでリピートに繋がりません。売り方も10月より増税のなか、昨年と比べ財布の紐堅いなか、1尾⇒一人200円前後の支出は



限られます。消費地を見極めた、相場と、適正な価格設定が望まれます。いまの時期に美味しい旬の新さんまを食す。これが魚食普及の核と考えます。(下に続きます)

以上小谷代表からの、マーケットレポートでしたが、その後9月9日朝のテレビ番組のサンマの話題も送っていただきました。台風15号の後、サンマ漁にどのような影響があるか分かりませんが、庶民としても業界人としてもサンマがたくさん獲れることを願っています。

多くの消費者が、この主婦のように、サンマ一尾100円が基準になっていると思います。イワシが豊漁と伝えていただけるのは良いのですが、それにしても、このテレビのイワシはずいぶん立派で、値段も良いですね。

(メルマガ編集部)
以上

