



8月行事カレンダー



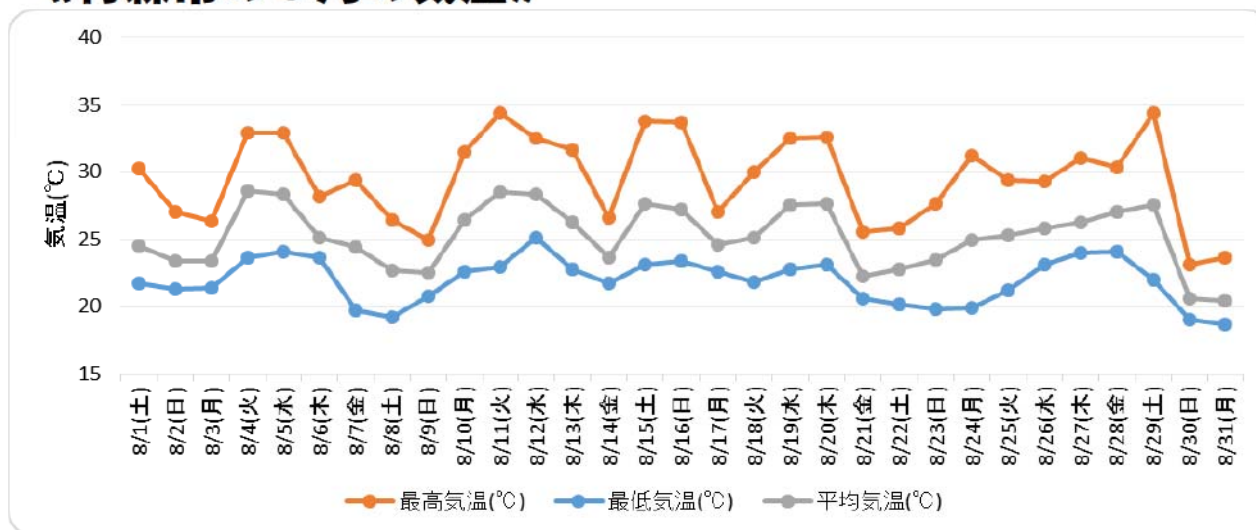
日	曜日	一般行事	青森	市場	日	曜日	一般行事	青森	市場
1	日	バイキングの日 水の日 バインの日 花火の日 夏の省エネ総点検の日 カフェオーレの日 肺の日		市場休	16	月	月遅れ盆送り火 電子コミックの日		市場休
2	月	カレーうどんの日 パンツの日 おやつの日			17	火	パイナップルの日 プロ野球ナイター記念日	ふるさと元気まつり(黒石市)	
3	火	はちみつの日 ハモの日 八丁味噌の日 ハサミの日 ビーチサンダルの日 司法書士の日			18	水	高校野球記念日 ビーフンの日 米の日 約束の日 健康食育の日 糸ようじの日	田名部まつり (田名部町～8/20迄)	市場休
4	水	箸の日 橋の日 ゆかたの日 栄養の日 朝活の日		市場休	19	木	俳句の日 バイクの日 愛知のいちじくの日		
5	木	タクシーの日 ハンコの日 世界ビール・デー 奴の日 親子丼の日 発酵の日 パン粉の日 ハコの日			20	金	交通信号設置記念日 NHK創立記念日 蚊の日 親父の日		
6	金	広島平和記念日 ハムの日 パルーンの日			21	土	献血記念日 噴水の日 イージーパンツの日		
7	土	立秋 花の日 パナナの日 月遅れ七夕 オクラの日	十和田湖湖水まつり (十和田市～8/8日迄)		22	日	チンチン電車の日 金シャチの日	・八戸花火大会 ・十三湖高原まつり (五所川原市)	市場休
8	日	オリンピック閉会式 山の日 発酵食品の日 タコの日 白玉の日 チャーハンの日 親孝行の日 洋食の日	なかどまりまつり (中泊町 8/8、14日)	市場休	23	月	処暑 奴隷貿易とその廃止を記念する国際デー 油の日 ウクレレの日		
9	月	振替休日 長崎原爆の日 ハンバーグ 野球の日 パクチーの日 薬膳の日 かばんの日			24	火	パラリンピック開会式 愛酒の日 ドレッシングの日 バニラヨーグルトの日 歯ブラシの日		
10	火	道の日 帽子の日 焼き鳥の日 健康ハートの日 鳩の日 シャウエッセンの日 ハイボールの日 カロリーコントロールの日 宿の日 はとむぎの日			25	水	即席ラーメン記念日 川柳発祥の日 パラスポーツの日		市場休
11	水	ガンバレの日 マッシュルームの日 インスタントコーヒーの日			26	木	人権宣言記念日 パパフロの日 バブルランの日		
12	木	君が代記念日 国際青少年デー 配布の日			27	金	寅さんの日 ジェラートの日		
13	金	函館夜景の日 月遅れ盆迎え火 国際左利きの日			28	土	民放TVスタートの日 テレビCMの日 パイオリンの日		
14	土	専売特許の日 裸足の記念日 水泳の日	・十和田市夏まつり 花火大会(十和田市) ・横浜町ふるさとの まつり(横浜町)	市場休	29	日	焼肉の日 ベルばらの日 文化財保護法施行記念日		市場休
15	日	終戦記念日 月遅れ盆 刺身の日		市場休	30	月	富士三測候所記念日 ハッピーサンシャインデー		
					31	火	二百十日 野菜の日 宿題の日 I Love You の日		

8 月販促

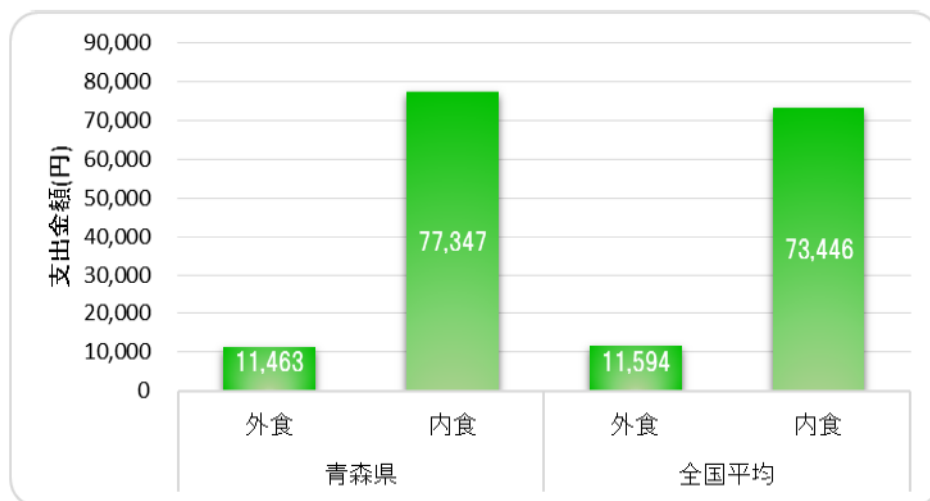
《8 月キーワード》

宵宮
バーベキュー
お盆のご馳走
故郷の味
簡便商品
スタミナ・疲労回復
涼味
秋の味覚

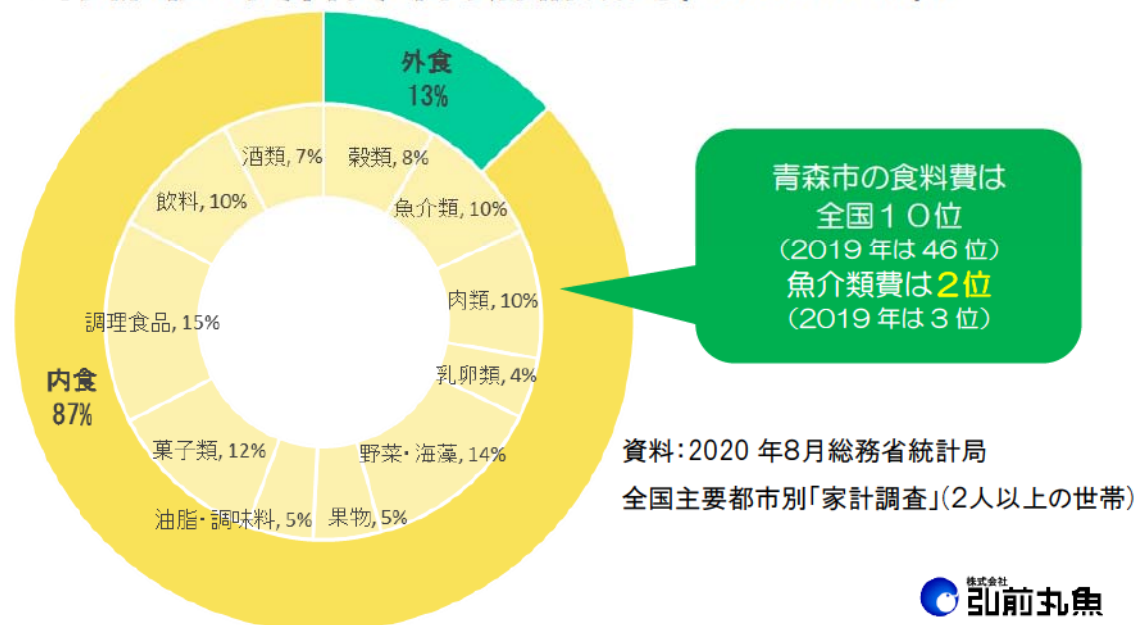
《青森市の8月の気温》



《内食費と外食費の比較(2人以上の世帯)》



《青森市の食料費部門別構成比(2人以上の世帯)》



8 月おすすめ商品

活ほたて

《生活背景と与件》

8月の販促キーワードは「お盆商戦」「バーベキュー」が仕掛けポイントとなります。特に帰省客等の人の移動があるので、単位とり・量目構成が重要になります。また、食シーンをイメージするようなチラシ企画や売場企画が大切です。

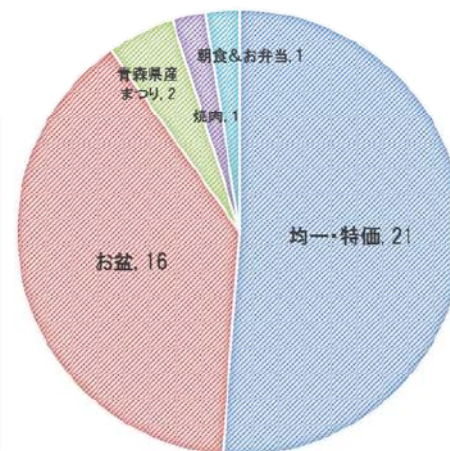
《産地状況》

今年の陸奥湾の活ほたては西部(後潟)が5月でほぼ終了。東部～下北にかけては水揚げ量は昨年より少ないと思われ、また今年は成長が悪く[※]。6枚サイズが主体です。三陸産の活ほたても生産量は昨年より多く、サイズは[※]。4/5枚です。青森陸奥湾産は斃死で昨年より生産量も少なめで半成貝が高値の為、活貝もその影響を受け昨年よりは相場高になると予想されます。宮城・岩手は潤沢にありますが、貝毒の影響で生貝柱の出荷のみになると思われれます。

《昨年8月ほたての日別消費指数(2人以上の世帯)》



《8月の販促状況》



《商品案内》

産地		品名	規格	入数
青森陸奥湾産	狩場沢	青森陸奥湾産	10kg	55/60枚
	野辺地		10kg	65/70枚

《販促 POP 例》



8月おすすめ商品

青森産するめいか

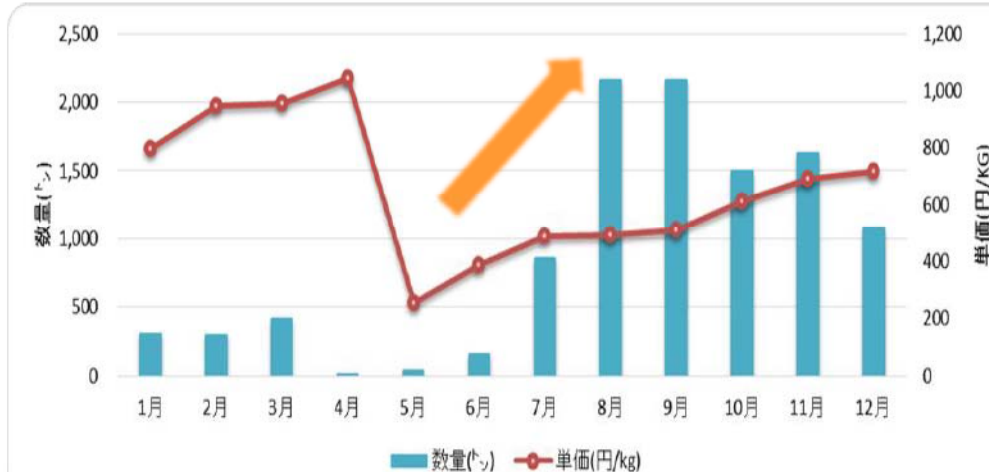
《産地状況》

県内全域での水揚げも最盛期を迎えます。

朝獲りイカは小泊方面からの入荷になり、昼イカに関しては下北方面からの入荷になります。

サイズの的にも15尾、20尾、25尾と大サイズ主体となります。

《2020年青森県いかの漁獲状況》

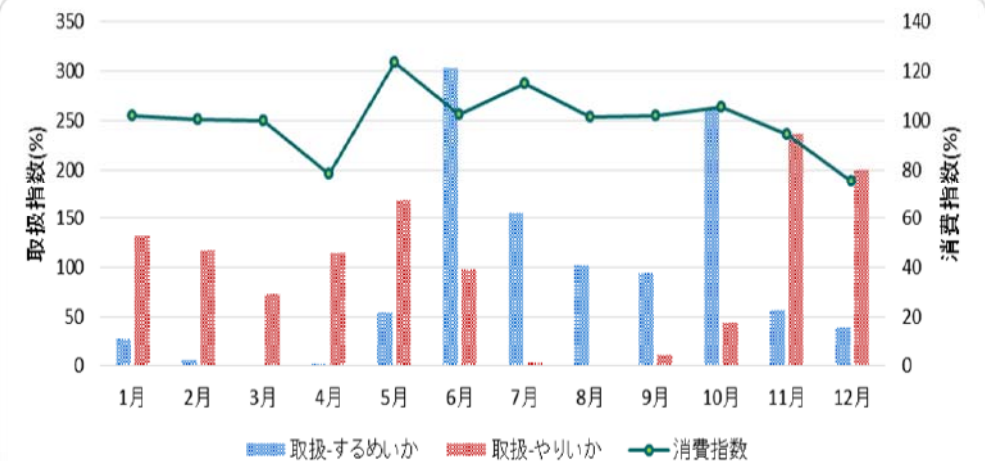


《生活背景と与件》

するめいかの水揚げが最盛期をむかえます。刺身はもちろん、BBQ商材としてもイカの需要が高まります。

サイズ別に食べ方や商品スタイルを工夫して販促していきましょう！

《当社取扱状況と青森市の消費状況》



《商品案内》

産地	品名	規格	入り数
泊、白糠、三沢	するめいか	5kg	25入
泊、白糠、三沢	するめいか	5kg	30入
泊、白糠、三沢	するめいか	5kg	バラ

《販促 POP 例》



6月おすすめ商品

生食用冷えび

《行事・キーワード》
お盆 BBQ

《生活背景と与件》

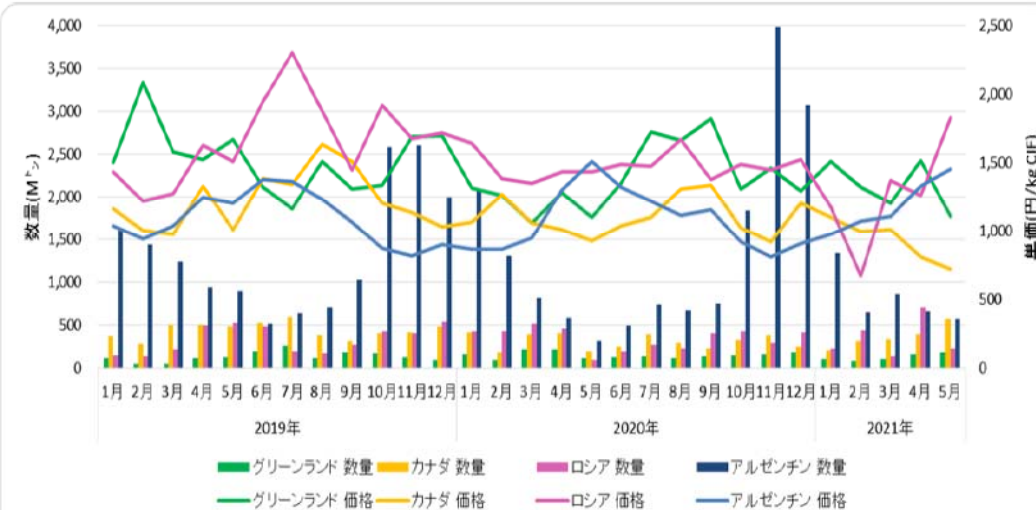
今月も引き続きお刺身、バーベキュー需要が続きます。
8月のお盆商戦に向けて、しっかり販促していきましょう！

《産地別生食べびの商品状況》

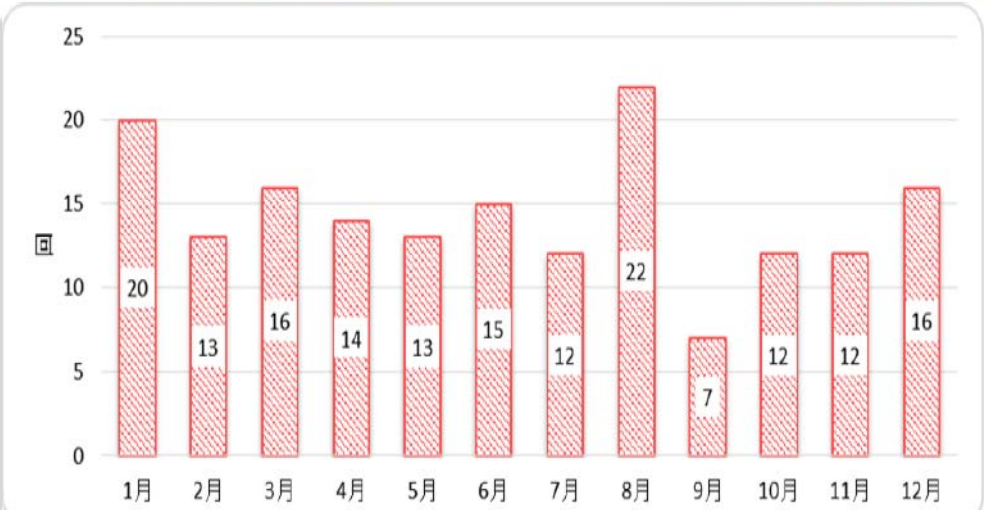
ロシア産ボタン/南蛮・・・中国の買いが強く、国内在庫が少なく相場上げ傾向

アルゼンチン産赤エビ・・・新物はお盆以降の搬入で価格はK1,150円～K1,250円予想

《アルゼンチン赤えびの搬入量と平均単価の推移》



《赤エビの販促状況》



刺身用としてはもちろん
夏場のバーベキュー商材としても

《商品案内》

品名	産地	サイズ	規格
冷ぼたん海老	ロシア	子持ちL	1kg/約19尾
〃	〃	子持ちLL	1kg/14/15尾
赤エビ	アルゼンチン	K10/20尾	2kg×6合
〃	〃	K20/30尾	〃
〃	〃	K30/40尾	〃



8月おすすめ商品

生まぐろ

《生活背景と与件》

いよいよお盆商戦です。刺身盛合せや生寿司など生食物がメインとなります。特に8月は消費者の傾向として、量より質への購買傾向がここ数年の傾向となっているため、特に品揃えの充実を図っていきましょう。

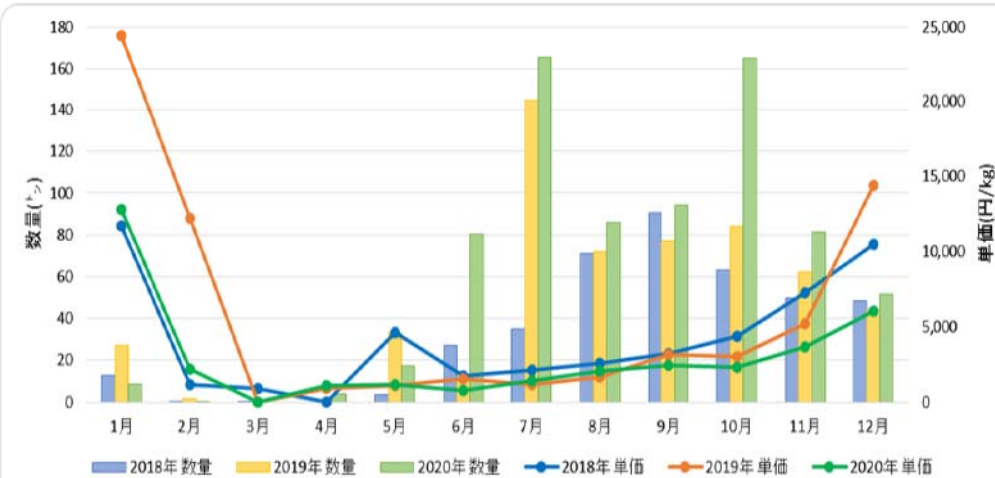
《商品状況》

国産物・・・沖縄主体となり、バチ・キハダの水揚げが増えてきます。キハダが主体となりそうですが、お盆前は価格上昇機運です。また、青森県近海の本まぐろは漁獲規制の兼ね合いもあり、操業自粛傾向です。

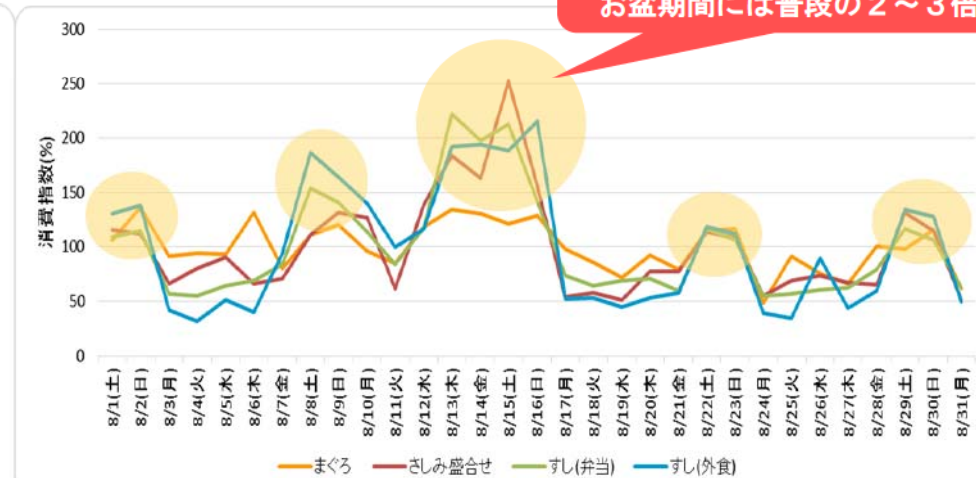
輸入物・・・インドネシア産のメバチマグロがメインの販売になると予想されますが、搬入量が少なく価格は高騰しています。

脂物(輸入・国産)・・・オーストラリア南まぐろ主体となります。気候が日本と逆ですので、現地は真冬です。品質は年間で一番最良となります。地中海まぐろは増枠となっており、搬入は大型主体で横ばい予想です。国産物は2年魚(40k前後)不足ぎみで大型魚主体となり在池量が、少ないので価格も上げ傾向にあるようです。(長崎・対馬・五島)

《近年の青森県内のまぐろ水揚げ状況》



《昨年8月の日別消費指数》



《商品状況》

産地	魚種	色目	脂
青森	天然本鮪 30k台	◎	△
	天然本鮪 10k台	◎	△
メキシコ	養殖本まぐろ	○	◎

長崎産 養殖本まぐろ

《商品特徴》

- ① 生餌を主体として与え、仕上げにイカを与えて身質を良くしています。
- ② 夏場にありがちな品質劣化(ヤケ等)を防ぐ為、短時間で処理しています。
- ③ 産地(水揚げ)から市場着まで3日間と高鮮度。
- ④ 生産者が一定ですので給餌による肉質・脂等のばらつきがありません。

《商品案内》

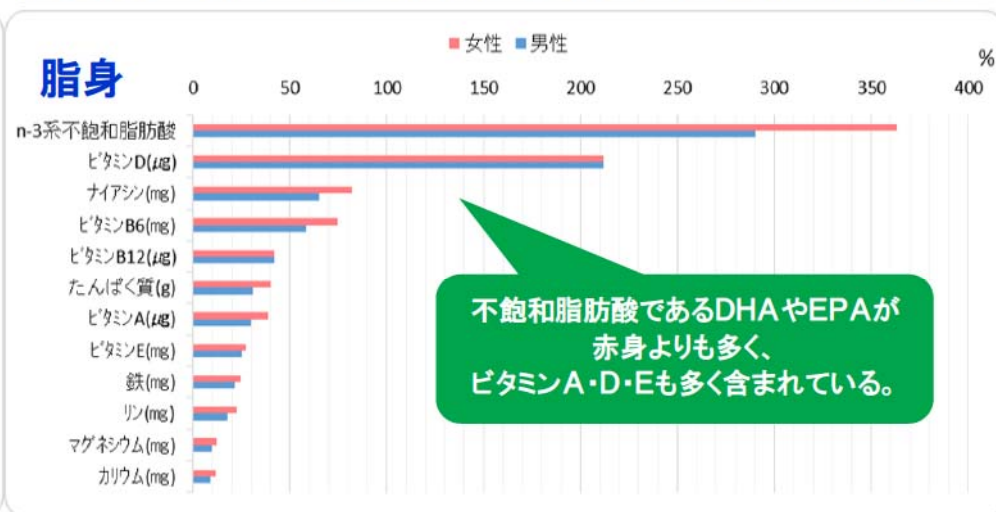
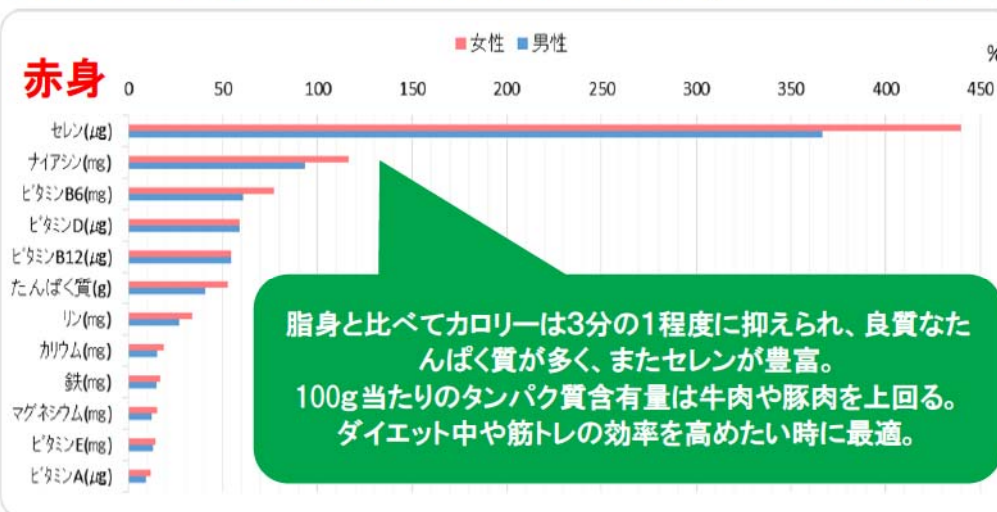
品名	産地	サイズ
養殖本まぐろ	長崎県対馬	丸1尾40k前後
		四つ割背・腹1節8k前後
		丸1尾30k前後
		四つ割背・腹1節5k前後



《提案理由》

天然物は価格が漁獲に左右され、お盆・年末に高値傾向になりがちですので、計画出荷が可能で価格・品質が安定している養殖本まぐろにメリットが出てきます。また消費者の方も安心して購入できる国産物に指示があります。

《まぐろ赤身と脂身 成人男性・女性(30～49歳)の1日に必要な量を100%とした時の100gの含有率》



【日本食品標準成分表 2020 年版(八訂) 可食部 100g 当たり】【厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2020 年版)】より

おすすめレシピ

ほたてともずくの土佐酢がけ



【材料と分量(4人分)】

- もずく…160g
- ほたて貝柱…4個
- きゅうり…1/2本
- しょうが…10g
- ＜土佐酢＞
- 酢…180ml
- 水…90ml
- しょうゆ…大さじ2
- みりん…大さじ2.5
- 砂糖…大さじ2.5
- かつお節…10g

【作り方】

- ① もずくはたっぷりの熱湯に入れて、菜ばしでサッと混ぜてザルに上げ、流水で洗って水気を切る。
- ② きゅうりは縦半分に切り、薄めの斜め切り、しょうがは千切りに切る。
- ③ ほたての貝柱は食べやすい大きさに切っておく。
- ④ 土佐酢の調味料(かつお節以外)を鍋に入れて沸騰させる。
- ⑤ 沸騰したらかつお節を入れて、箸を軽く混ぜて火を止める。火からおろして冷ます。
- ⑥ 冷めたら、クッキングペーパーでこす。
- ⑦ 器にもずく、きゅうりを盛り付けて土佐酢を注いで完成！

アジとナスの重ね焼き



【材料と分量(4人分)】

- アジ…2尾
- 酒…大さじ1
- ナス…中1本
- 大葉…8枚
- 赤パプリカ…1/2 個
- 片栗粉…大さじ2
- サラダ油…大さじ2
- 酒…大さじ2
- 果汁(かぼすやレモン汁)…小さじ2

【作り方】

- ① アジを三枚おろしにする。
- ② アジを4切れになるように十字に切る。(この時、三枚おろしの身の中央に連なる”血合い骨”という小骨を取り除くように切るとよい)酒をふってしばらく置き、水分をキッチンペーパーで除く。
- ③ ナスは8枚になるように5mm 厚さくらいの斜め切りにして縦半分に切り、16 枚にする。
- ④ ナスの上に表面を上にしてアジを乗せ、さらにパプリカを添えて、大葉で巻く。
- ⑤ 全体に片栗粉をまぶす。
- ⑥ フライパンにサラダ油を入れ、ナス面を下にして、中火で焼く。
- ⑦ 裏返して、弱火にし、酒を入れてふたをして蒸し焼きにする。水分がなくなったら、火を止めて果汁をかけ、お皿に盛り付けて完成！

おすすめレシピ

ホタテ&するめいかと野菜の カレーサラダ



【材料と分量(4人分)】

- ほたて…4個
- するめいか…1杯
- アスパラ…5~6本
- ブロッコリー…1/2個
- ミニトマト…6個
- ＜カレードレッシング＞
- カレー粉…小さじ1
- 鶏ガラスープの素…小さじ1/2
- 混合煮だし汁…大さじ1
- オリーブオイル…大さじ2
- 酢…大さじ1
- 砂糖…小さじ1

【作り方】

- ① アスパラはよく洗って根元の硬いところを折り取り、さっと茹でて冷水にとる。水気を切って一口大に斜め切りにする。
ブロッコリーはよく洗って小房に分けてサッと茹で、ミニトマトはヘタを取り除き、よく洗って、半分に切る。
- ② ホタテは貝柱とヒモに分け、ヒモを塩でもんでよく洗い、食べやすい大きさに切る。貝柱は2枚におろす。するめいかは皮をむいて一枚に開き、松笠切りにして一口大に切る。足は吸盤を切り取り、一口大に切って、サッと茹でる。
- ③ ホタテは水分をふき取って少量の油でサッと表面を焼く。
- ④ 《カレードレッシング》ボウルにカレー粉と鶏ガラスープの素を入れて、混合煮だし汁を加えてよく溶かし、残りの材料を加えてよく混ぜる。
- ⑤ 野菜と魚介、カレードレッシングを和えて、お皿に盛り付けて完成！

くじらの春巻き



【材料と分量(4人分)】

- ミンクくじら…100g
- しょうが汁…5g
- 干し椎茸…2枚
- たけのこ…60g
- もやし…60g
- ねぎ…40g
- しょうが…5g
- 春巻きの皮…8枚
- ごま油…大さじ1
- ＜調味料＞
- 酒…小さじ2
- 醤油…小さじ2/3
- 砂糖…小さじ2
- 塩…小さじ1/10
- オイスターソース…小さじ1
- 水…カップ1
- 鶏ガラスープの素…小さじ2

- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| ＜水溶き片栗粉＞ | ＜水溶き小麦粉＞ | |
| ●片栗粉…大さじ1 | ●小麦粉…大さじ1 | ●ミニトマト…4個 |
| ●水…大さじ2 | ●水…大さじ1 | ●レタス…60g |

【作り方】

- ① くじらは千切りにし、しょうが汁をかけて揉み込む。
- ② もやしは水から入れて沸騰してから2分茹で、冷水で冷やす。
しょうがをみじん切りに、しいたけ、たけのこ、ねぎは千切りにする。
- ③ フライパンにごま油を入れ、しょうが、ねぎを炒める。次にしいたけ、たけのこ、もやしを加え、しなっとなったらくじらを入れて炒める。
- ④ ③に水と調味料を加えて味をしみ込ませ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ バットに移して冷まし、8等分にしておく。
- ⑥ 春巻きを包み、巻き終わりに水溶き小麦粉を塗り、口を閉じる。
- ⑦ フライパンに油を熱し、きつね色になるまで揚げて完成！