

5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	日本赤十字社創立記念日 メーデー スズランの日 本仕込の日 自転車ヘルメットの日 扇の日 令和はじまりの日 鯉の日	弘前さくら まつり(～5日迄)	市場休	16	月	旅の日 抗疲労の日		
2	月	八十八夜 緑茶の日 世界まぐろデー 郵便貯金の日 婚活の日 交通広告の日 歯科医師記念 カルシウムの日 コーヒーコーナーの日	・津軽三味線世界大会 (弘前市～5月4日迄) ・南部町春まつり (南部町～5月4日迄)		17	火	お茶漬けの日 高血圧の日 生命・きずなの日 世界電気通信および情報社会の日		
3	火	憲法記念日 世界報道自由デーそうじの日			18	水	ことばの日 国際親善デー 国際博物館の日 ヘビー・ブームの日		市場休
4	水	みどりの日 春の土用明け 春土用の間日 スターウオーズデー 植物園の日 しらすの日 名刺の日 ラムネの日 口臭ケアの日	・花切川へら鮒 釣り全国大会(東北町)	市場休	19	木	セメントの日 小諸・山頭火の日 ボクシングの日		
5	木	立夏 こどもの日 端午の節句 わかめの日 かずの子の日 自転車の日 くすりの日 うずらの日 午後の紅茶の日 手話記念日 フットサルの日 植物エキスの日 未来の日	・弘前りんご 花まつり(5月8日迄) ・AOMORI 春フェスティバル代替イベント	市場休	20	金	森林の日 世界ミツバチの日 世界計量記念日 ガチ勢の日 電気自動車の日 ローマ字の日 水なすの日 子連れの日 こんにゃく麺の日	・大鰐温泉つつじ祭り (大鰐町～5月25日迄) ・ルピナスまつり (十和田市～6月30日迄)	
6	金	コロッケの日 国際ノーダイエットデー ふりかけの日 コロネの日 ゴムの日 迷路の日 コロコロの日			21	土	小満 対話と発展のための世界文化多様性デー 探偵の日 ニキビの日		
7	土	コナモン(粉物)の日 粉の日 ココナッツの日 博士の日			22	日	たまご料理の日 ガールスカウトの日 国際生物多様性の日 サイクリングの日 ほじょ犬の日 抹茶新茶の日 東京スカイツリー開業		市場休
8	日	母の日 世界赤十字デー 松の日 ゴーヤーの日 袋物の日 ごはんパンの日 紙飛行機の日 小鉢の日 コ・コ・ウ誕生日		市場休	23	月	キスの日 世界亀の日 チョコチップクッキーの日		
9	月	アイスクリームの日 告白の日 コクの日 香薫の日 メイクの日 合格の日 健康ミネラルむぎ茶の日 口腔ケアの日 呼吸の日			24	火	伊達巻の日 菌活の日 ゴルフ場記念日 スクーバダイビングの日		
10	火	リプトンの日 日本気象協会創立記念日 ファイトの日 黄金糖の日 コットンの日			25	水	食堂車の日 主婦休みの日 愛車の日 シーチキンの日 とんがりコーンの日 みやざきマンゴーの日 ターミネーターの日		市場休
11	水	長良川鵜飼い開き ご当地キャラの日 ご当地スーパーの日		市場休	26	木	ラッキーゾーンの日 風呂カビ予防の日 源泉かけ流し温泉の日		
12	木	ナيتينゲールデー 看護の日 海上保安の日 アセロラの日			27	金	百人一首の日 背骨の日 小松菜の日 ドラゴンクエストの日		
13	金	カクテルの日 愛犬の日			28	土	花火の日 ゴルフ記念日 骨盤の日 自助の日		
14	土	温度計の日 種痘記念日 ゴールドデー マーメレードの日			29	日	Eベレスト登頂記念日 こんにゃくの日 シリアルの日 幸福の日		市場休
15	日	沖縄本土復帰記念日 ヨーグルトの日 青春七五三 ストックの日 水分補給の日 マイコファジストの日 Jリーグの日	寺下観音例祭(階上町)	市場休	30	月	文化財保護法公布記念日 消費者の日 ゴミゼロの日 掃除機の日 アーモンドミルクの日 古民家の日	弘前城・弘前城植物園 無料開放日	
					31	火	世界禁煙デー 古材の日		

※イベントは新型コロナウイルスの影響により中止・延期になる場合もあります。

5 月販促

《5 月キーワード》

5/5(木)こどもの日・わかめの日

5/8(日)母の日

ゴールデンウィーク・行楽

山菜シーズン到来

運動会・遠足・農繁期の

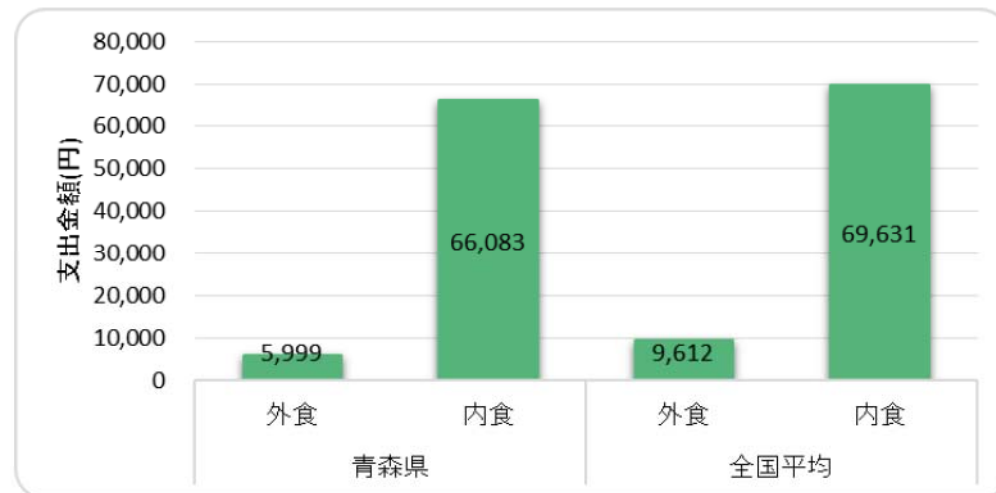
お弁当おにぎり商材

簡便商品

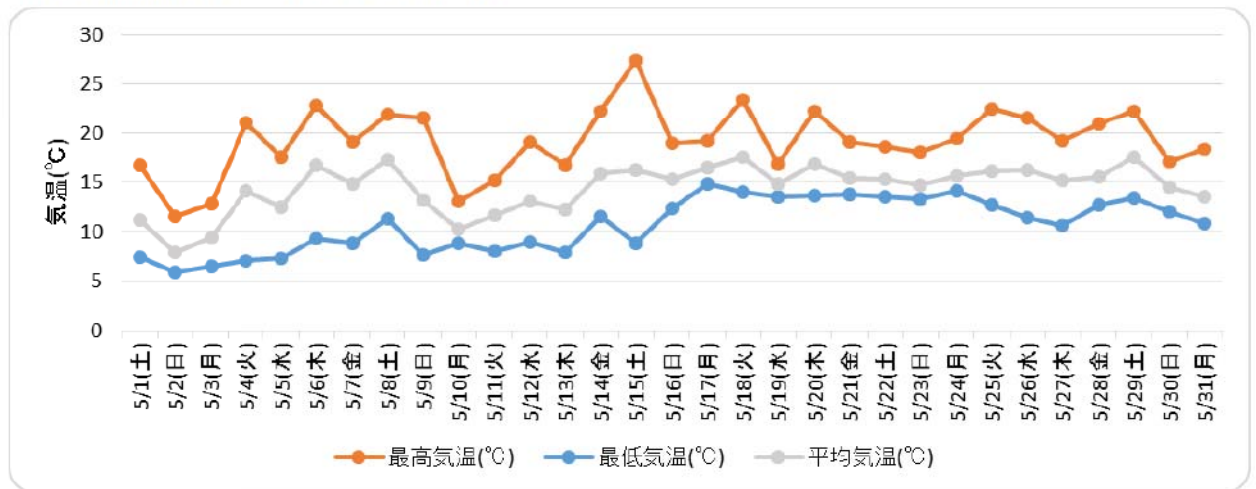
初夏の味覚

バーベキュー

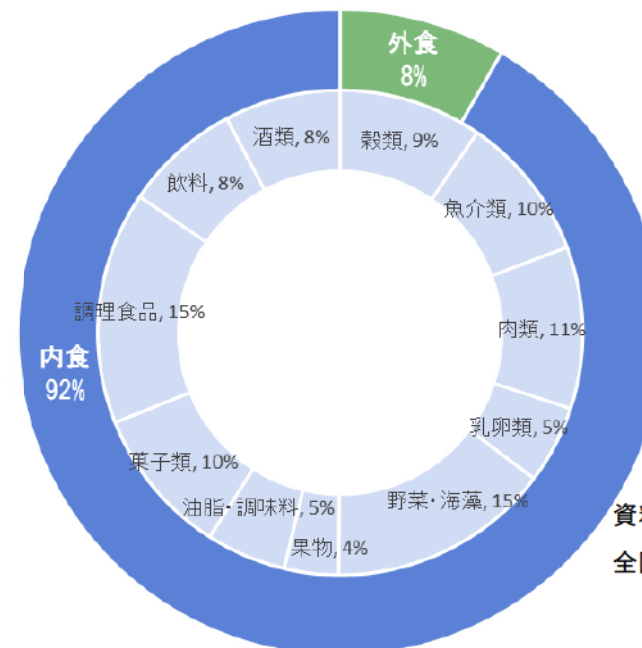
《内食費と外食費の比較(2人以上の世帯)》



《青森市の5月の気温》



《青森市の食料費部門別構成比(2人以上の世帯)》



青森市の食料費は
全国37位
魚介類費は13位

資料:2021年5月総務省統計局
全国主要都市別「家計調査」(2人以上の世帯)

5月おすすめ商品

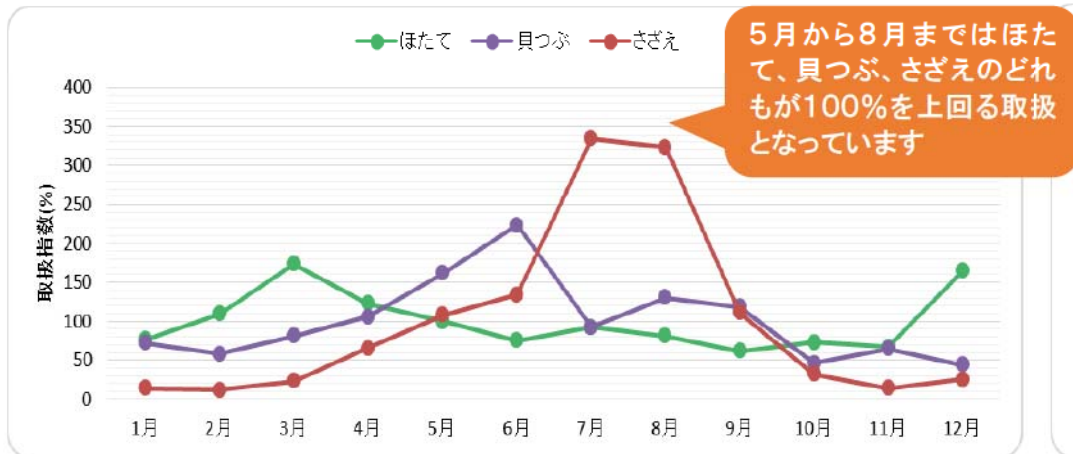
BBQ商材として積極的に販促していきましょう！

サザエ

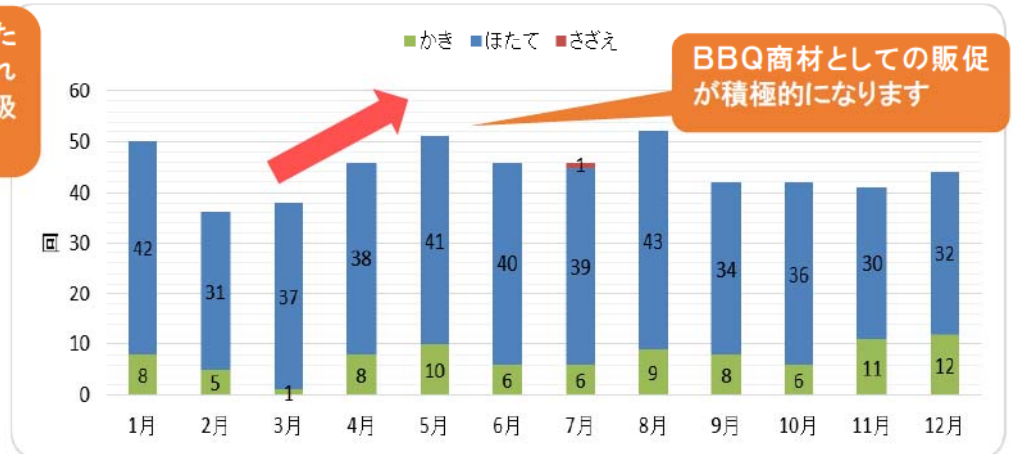
《今年の商品状況予想》

青森県下前から小泊はモズク・昆布漁が終わってから漁になるため水揚げは不安定で安定してくるのは8月頃です。年々水揚げの時期がずれ込んでいます。新潟・佐渡は昨年並みの漁獲量が見込め相場は比較的安定で推移すると思われます。また、久六島は今年は試験的に解禁予定です、昨年は汐周りが悪く、取れなかったため途中で漁をやめました。今年は大型サイズは千葉・山形方面からの入荷になり、相場は若干、高値予想です。

《昨年当社の月別取扱状況》



《地元量販店の販促状況》



《商品案内》

産地	商品名	規格	入数
千葉県産	活サザエ	5kg	250/300g
青森久六産	〃	〃	200/250g
新潟佐渡産	〃	〃	100/120g
新潟佐渡産	〃	〃	80/100g

《商品特徴》

- ①水揚げ後、水槽に入れ砂を吐かせて貝に活力をつけているから、鮮度が抜群
- ②品物を見てサイズ選別の徹底



5月おすすめ商品

生うに

5月は家庭でのパーティーお祝い行事があります。また旬を向かえる県内産については母の日などイベントを利用して美味しさをアピールしましょう。

《今年の商品状況予想》

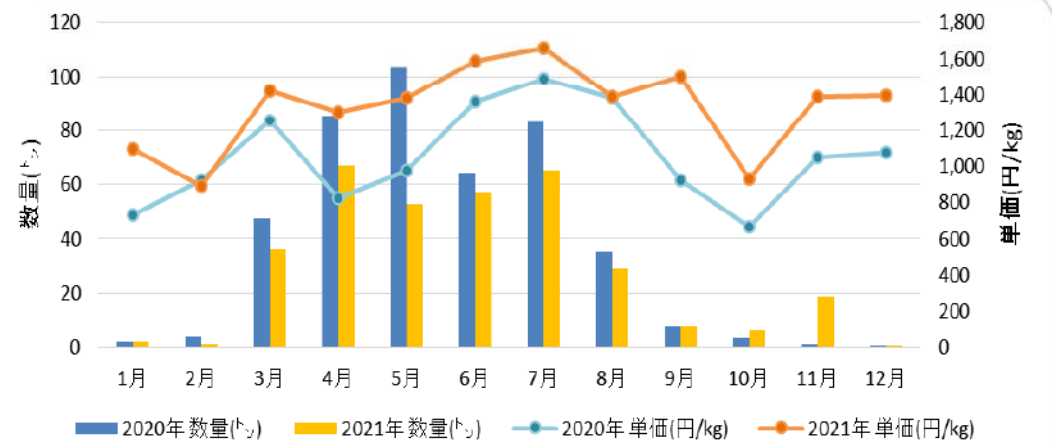
例年、下北大間地区は3月、関根は4月解禁、青森県大畑は4月中旬から水揚げが始まり、入荷になります。三厩は資源(エサ)不足や海水温の影響もあり、うにの身入り・色が悪い為漁期が2ヶ月ほど遅れ6月下旬にズレ込んでいます。下北(大畑・佐井)は漁期が決まっている為、その期間内の水揚げになりますが、年々水揚げ数量も減少傾向です。また、加工屋が輸入原料が少ないために年末向け用(冷凍)として原料を確保するため引き合いは強く、相場は高値推移です。

《各産地水揚げスケジュール》

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
北海道寿都	なし	なし	なし	○	◎	△	なし
青森三厩	なし	なし	△	○	△	なし	なし
青森下北	○	◎	◎	◎	○	△	△
青森西海岸	なし	△	△	◎	△	なし	なし
岩手	△	○	◎	○	○	△	△
宮城	△	◎	◎	○	○	△	△
輸入：チリ	なし	なし	なし	なし	△	△	△
輸入：中国	なし	△	△	△	なし	なし	なし

◎…最漁期 ○…増漁期 △…ハシリ・終了まぢか なし…未漁期

《近年の青森県産うにの漁獲状況》



青森県庁：青森県海面漁業に関する調査結果書より

《商品案内》

産地	形態	量目	入数
青森県大畑産	パック	バラ100g	18入
青森県大間産	〃	〃	18入
岩手県産	〃	〃	



5月おすすめ商品

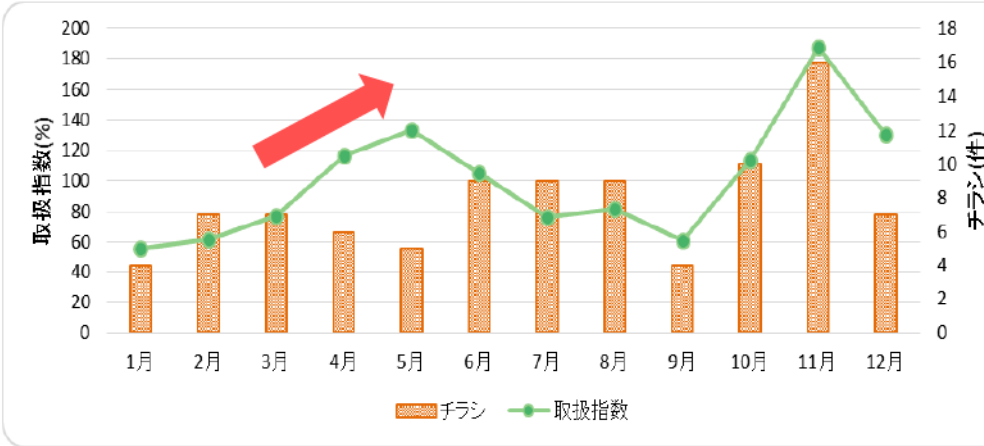
山菜と一緒に！

身欠きにしん

いよいよ地元津軽でも山菜シーズンが本格化します。山菜と一緒に煮物や和え物として、身欠きにしんの需要が増加します。



《当社取扱と地元量販店の販促状況》



《種類別特徴》

品名	乾度	産地	漁期	商品特徴と食べ方(用途)について
上乾	九分乾	オランダ	11~12月	干しあがりが良い為、上乾~本干向き。昆布巻き・煮物・漬物用向き
本乾	本乾	〃	〃	〃
並	八分乾	アメリカ	4~7月	生食・漬物に向く。津軽地区の主力商品
冲刺	八分乾	ロシア	9~10月	策餌ニシンを原料にしている為、脂が多く栄養たっぷり生食・味付に向く
ソフト	六分乾	ロシア	9月~	軽く干しあげているので、焼き物、煮物に向く。
			4~6月	〃

《商品案内》

産地	品名	規格	入数
アメリカ	身欠鰯八分乾	300g	10合
〃	ソフト身欠にしん	2kg	28入 2kg×5

山菜と一緒に
和え物・煮物などに！



半生の状態に仕上げたもので柔らかく、そのまま昆布巻きにできるなど、戻す手間がかからないので調理が簡単です。軽く焼いてもいいですし、サッと油で揚げ、天ぷらなどにしても美味しいです。



おすすめレシピ

こどもの日のお祝いにぴったり!

見た目も美味しい! カップ寿司



【材料と分量(カップ6個分)】

- | | | |
|-----------------|-------------------|------------|
| ●ごはん…3合分 | ●すし酢…1個分につき小さじ1 | ●まぐろ…1冊 |
| ●サーモン…1冊 | ●いくら…100g | ●とびっこ…1パック |
| ●鮭フレーク…1瓶 | ●厚焼きたまご…150g | ●刻みのり…少々 |
| ●万能ねぎ…1/2 束 | ●大葉…10 枚 | |
| ●かいわれ大根…1/2 パック | ●かに風味かまぼこ…1/2 パック | |

【作り方】

- ① 具材はすべて好みのものをつかってください。
適宜食べやすい大きさに切る。
- ② カップにごはんを入れ酢飯を小さじ1をまわしかけ、少し冷ましたら、
好みの具材をトッピングして出来上がり!

身欠きにしんと切り昆布の煮物



【材料と分量(4人分)】

- 身欠きにしん(8分乾)…3本
- 切り昆布…200g
- 油揚げ…1/2枚
- 人参…1/4本
- 酒…小さじ1/2
- みりん…小さじ1/2
- 醤油…大さじ1
- ごま油…小さじ1

<煮干し出し汁>…1カップ

- 煮干し…5g

【作り方】

- ① 身欠きにしんは、米のとぎ汁につけて柔らかくしておく。
- ② 水につけておいた煮干しを火にかけ、煮干し出しを取る。
- ③ 身欠きにしんを水で洗い、大きな骨などを取り除く。その後、食べやすい大きさ
(1.5mmの斜め切り)に切る。
- ④ 切昆布は水で洗い、食べやすい長さに切る。
- ⑤ 人参は切り昆布と同じ太さくらいの千切りにする。
- ⑥ 油揚げはお湯をかけて油抜きをした後、太めの千切りにする。
- ⑦ 鍋にごま油をひき、人参を炒め、油揚げも炒める。
- ⑧ 調味料を加えて、身欠きにしんと切り昆布を加える。
- ⑨ さっと混ぜて、煮立ってきたら火を弱め、4~5分程煮たら完成!

おすすめレシピ

うにパスタ 〜ペペロン風〜



【材料と分量(4人分)】

- パスタ…360g
- 熱湯…3.6L(麺の10倍)
- 塩…18g(湯の0.5%)
- 生うに…1 冊
- オリーブオイル…大さじ 3
- にんにく…1~2 片
- 赤唐辛子…1 本
- 水菜…60g
- 塩…小さじ 1/2
- 醤油…大さじ 1

【作り方】

- ① フライパンにオリーブオイルをひき、小口切りにした赤唐辛子と薄切りにしたニンニクを入れて弱火にかける。
- ② 湯を沸騰させて塩を加えてパスタを茹でる。沸騰したら火を弱めて、時々混ぜながら少し固めに茹でて、水気を切る。この時、茹で汁を100ml とっておく。
- ③ オリーブオイルにニンニクと赤唐辛子の香りがついたら、3cmに切った水菜を加えてサッと絡ませる。
- ④ 塩と茹で汁を加えて、塩が溶けたらすぐにパスタを加えてひと混ぜする。
- ⑤ 醤油で香り付けをし、火を止めて最後にうにを混ぜる。
- ⑥ お皿に盛り付けて完成！お好みに刻み海苔や青シソをトッピングしてください。

鯛のカルパッチョ



【材料と分量(2人分)】

- 鯛…1 冊
- 塩こしょう(下味用)…少々

＜ソース材料＞

- レモン汁…小さじ 1
- 醤油…小さじ 1/2
- オリーブオイル…大さじ 1
- 塩こしょう…適量
- にんにくすりおろし…小さじ 1

【作り方】

- ① 鯛は薄くそぎ切りにし、お皿に並べて塩こしょうを軽くふり、下味をつける。
- ② ソースの材料を合せ、鯛の上にかけてできあがり！

ギバサのサラダ



【材料と分量(2人分)】

- ギバサ…180g
- 人参…1/2 本
- ごぼう…1/2 本
- マスタード…大さじ 1/2
- マヨネーズ…大さじ 2
- 白練りごま…小さじ 2
- 酢…大さじ 1
- 砂糖…小さじ 1

【作り方】

- ① 人参とごぼうの皮をむき、人参は長さ2cmの千切り、ごぼうは2cmのさがきにします。
- ② 鍋に①を入れて、水を加えて火にかけ、やわらかくなるまで茹でる。
- ③ ボウルによく切った②を入れ、ギバサと調味料を入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ 小鉢に盛り付けて完成！