

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	月	水の日 花火の日 バイクの日 自然環境クリーンデー 肺の日 カフェオーレの日 ホームパイの日 パインの日 パーマの日	八戸三社大祭(～4日迄) 弘前ねぶたまつり (弘前市～8/7迄)		16	火	月遅れ盆送り火 電子コミックの日		市場休
2	火	カレーうどんの日 パンツの日 赤からの日 おやつの日 ベビースターの日 ハーブの日 ハーブの日	・青森ねぶた祭り (青森市～8/7迄) ・平川ねぶたまつり(～3日迄)		17	水	プロ野球ナイター記念日 パイナップルの日		
3	水	はちみつの日 司法書士の日 ハモの日 八丁味噌の日 ハサミの日 ビーチサンダルの日	五所川原花火大会 -水と光と音の祭典-	市場休	18	木	高校野球記念日 米の日 ビーフンの日 健康食育の日 約束の日 糸ようじの日	三沢まつり (三沢市～8/21迄)	
4	木	土用丑の日(二の丑) 橋の日 箸の日 栄養の日 朝活の日 北海道ばれいしょの日 ビアホールの日	五所川原立佞武多 (五所川原市～8/8迄)		19	金	俳句の日 バイクの日 世界写真の日 愛知のいちじくの日		
5	金	タクシーの日 親子丼の日 パピコの日 発酵の日 パン粉の日 ハコの日 ハンコの日 世界ビールデー 夜行員の日			20	土	蚊の日 NHK創立記念日 交通信号設置記念日 親父の日	津軽花火大会(藤崎町)	
6	土	広島平和記念日 ハムの日 パルーンの日 家族でレストランの日	さんのへ夏まつり		21	日	噴水の日 女子大生の日 献血の日 パーフェクトの日	八戸花火大会	市場休
7	日	立秋 鼻の日 花の日 月遅れ七夕 オクラの日 バナナの日	青森花火大会	市場休	22	月	チンチン電車 金シャチの日		
8	月	世界猫の日 そろばんの日 パパイヤの日 白玉の日 親孝行の日 ブルーベリーの日 ベーグルの日 チャーハンの日 こうじの日 マルちゃん焼きそばの日 発酵食品の日 たこ焼きの日			23	火	処暑 油の日 ウクレレの日		
9	火	長崎原爆の日 ハンバーグの日 ムーミンの日 パクチーの日 葉膳の日 野球の日 ハグの日 かばんの日 薬草の日			24	水	愛酒の日 ドレッシングの日 ジャパンパラリンピックデー バニラヨーグルトの日 歯ブラシの日 ラグビーの日		市場休
10	水	健康ハートの日 スヌーピーの日 鳩の日 はとむぎの日 宿の日 焼き鳥の日 ハイボールの日 シャウエッセンの日 帽子の日			25	木	即席ラーメン記念日 川柳発祥の日 パラスポーツの日		
11	木	山の日 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	水と火の祭典 つるたまつり(鶴田町)		26	金	人権宣言記念日 パププロの日 パブルランの日 パパフロの日	馬市まつり (つがる市～28日迄)	
12	金	君が代記念日 国際青少年デー 世界ソウの日 配布の日			27	土	八朔 ジェラートの日 寅さんの日 大曲の花火大会		
13	土	月遅れ盆迎え火 国際左利きの日 函館夜景の日			28	日	民放テレビスタートの日 テレビCMの日 バイオリンの日		市場休
14	日	専売特許の日 水泳の日	・十和田市 夏まつり花火大会 ・大間町ブルーマリンフェスティバル	市場休	29	月	焼き肉の日 文化財保護法施行記念日 馬肉を愛する日 焼きふぐの日 ベルばらの日 オーガニック化粧品の日		
15	月	終戦の日 月遅れ盆 すいとんで平和を学ぶ日 刺身の日	・黒石よされ (黒石市～8/16迄) ・大畑ふるさと祭り	市場休	30	火	冒険家の日 中津ハモの日 ハッピーサンシャインデー		
					31	水	野菜の日 宿題の日 I Love Youの日 空き家整理の日		市場休

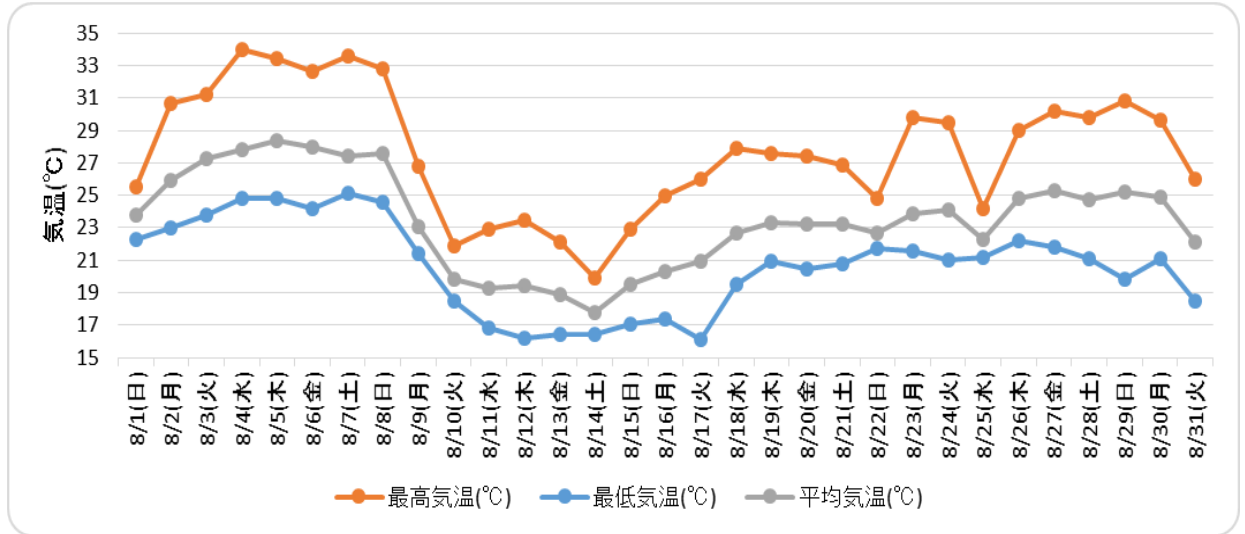
※イベントは新型コロナウイルスの影響により中止・延期になる場合があります。

8月販促

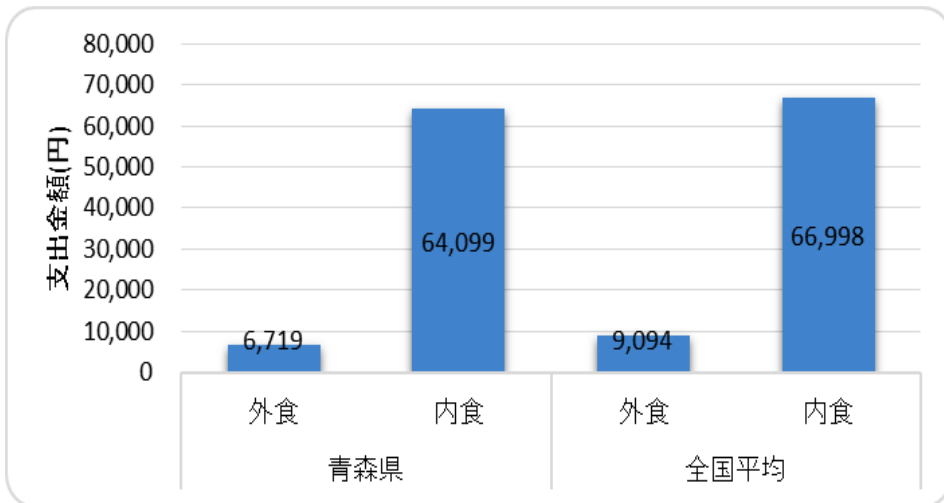
《8月キーワード》

ねぶた/ねぶた/佞武多まつり・宵宮
 花火大会
 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

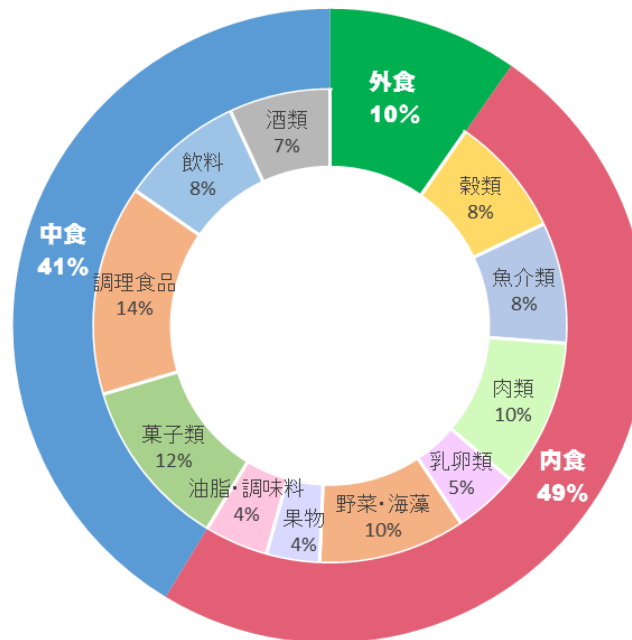
《青森市の8月の気温》



《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)》



青森市の食料費は
 全国 25 位
 魚介類費は 5 位

資料: 2021年8月総務省統計局
 全国主要都市別「家計調査」

内食…穀類、魚介類、肉類、乳卵類、
 野菜・海藻、果物、油脂・調味料
 中食…菓子類、調理食品、飲料、酒類

8月おすすめ商品

活サザエ

気温も高まり、レジャーに出かけてバーベキューをする時期になってきました。週末は貝類の動きが大きくあってくるので、普段から新鮮な品揃えをしていきましょう。

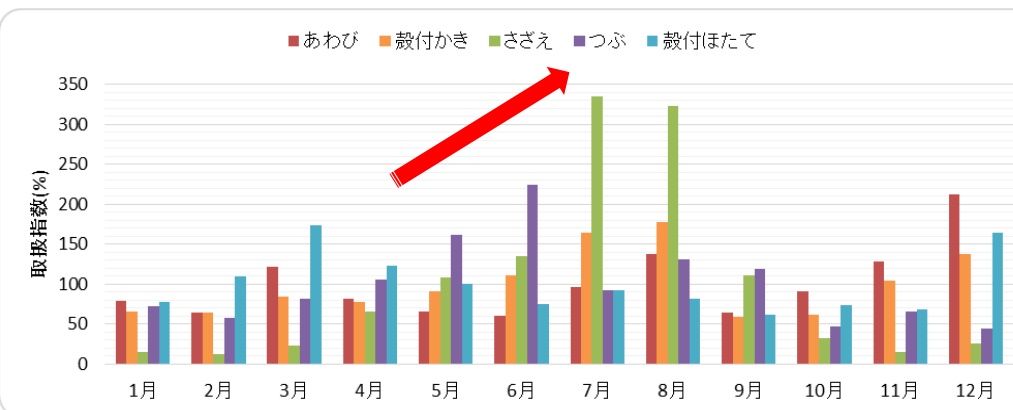
《今年の商品状況》

秋田・・・今年は大サイズ(120/100g)5割小サイズ(90/70g)5割くらいのアソートで水揚げは昨年並です。相場は需要が高まる今月前半～お盆にかけて2～1割高になりますが、相場は昨年並みと予想されます。

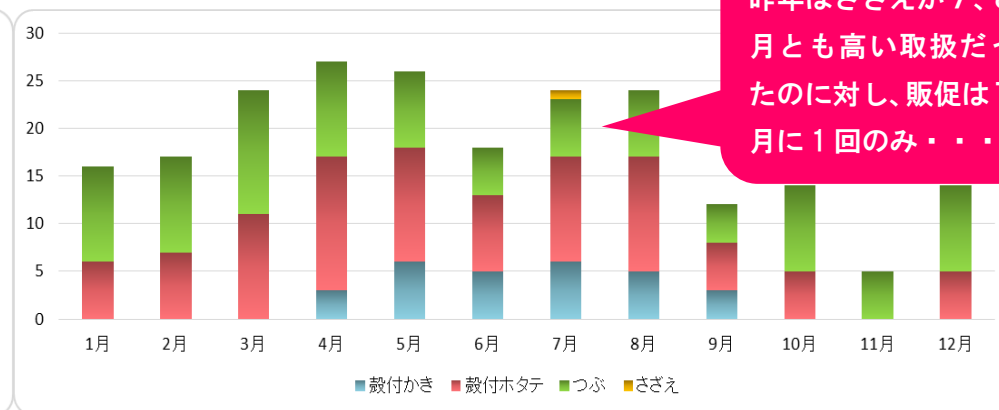
青森・・・小泊・下前は順調に水揚げがあります。昆布漁が終了し次第、本格的に水揚げ量増になります。

新潟・・・佐渡も順調に水揚げがあり、サイズも大きく中(120g～110g)、小(100～80g)で選別されますが、小サイズは少ないです。

《昨年当社取扱状況》



《地元量販店BBQ商材の販促状況》



昨年はさざえが7、8月とも高い取扱だったのに対し、販促は7月に1回のみ・・・

《商品案内》

産地	品名	サイズ
秋田(男鹿)	5kタンク入り	個/130～150g
〃	5kタンク入り	個/100～110g
秋田(八森)	5kスチロール	個/70～90g
新潟(佐渡)	5kタンク入り	個130～150g
〃	〃	個/100～120g
〃	〃	個/80～100g



8月おすすめ商品

紅筋子

お盆商戦です！

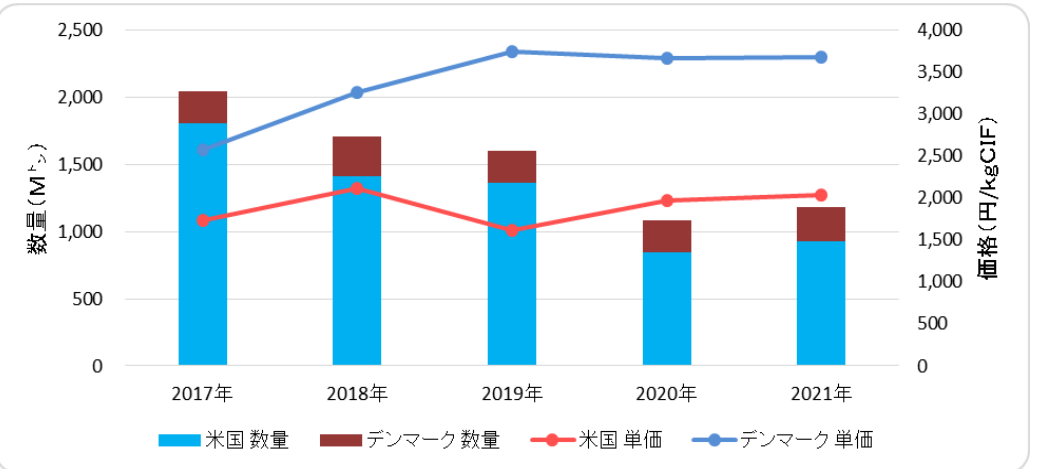
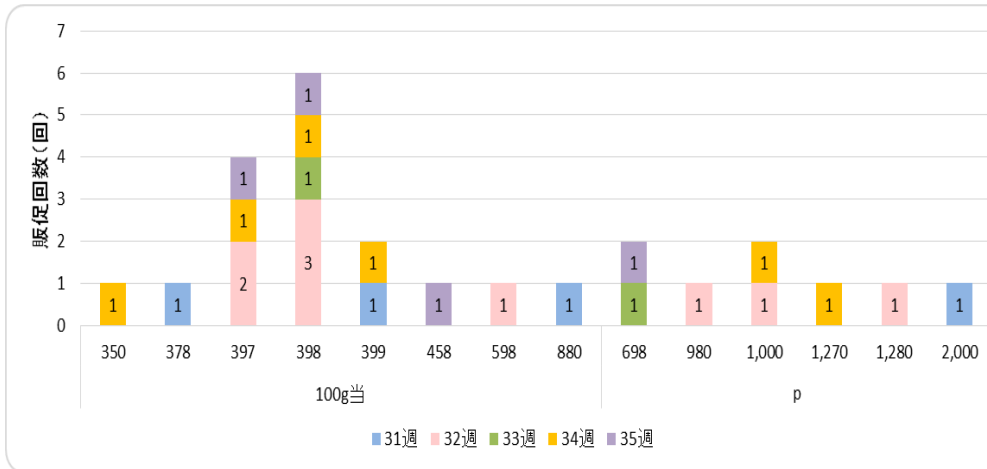
帰省した家族の故郷の味、青森ならではの美味しい筋子はいかがでしょう？

《筋子の商品状況》

今期アラスカ紅鮭漁は当初から豊漁予想ではありましたが、それを上回るペースで進んでいます。塩筋子生産から冷凍卵へのシフトが年々増えていますが、当初見込まれていた生産数量からは大きく上乘せとなり、昨年並みの生産数量となりそうです。船便搬入は昨年同様お盆明け～9月となる見通しです。

《昨年8月の地元量販店の筋子の売価帯》

《塩蔵サケマス卵(スジコ)年別通関実績(財務省貿易統計より)》



《商品案内》

商品名	産地	ブランド	規格
紅筋子	アラスカ	ICICLE他	1等
			2・3等
			カット



おすすめレシピ

サザエと豆苗のサラダ



【材料と分量(4人分)】

- サザエ…2 個
- とろろ昆布…1g
- 豆苗…1/2 束
- かいわれ大根…1/2 束
- ねぎ…1 本
- しょうが…15g

<土佐酢>

- 酢…180ml
- 水…90ml
- 淡口しょうゆ…大さじ 2
- みりん…大さじ 2.5
- 砂糖…大さじ 2.5
- かつお節…10g

【下準備】

- ① サザエは殻ごと熱湯の中に入れ、1分ほど茹でて氷水につける。殻から取り出し、身をスライスする。
- ② 豆苗はよく洗って3cm長さに切りさつと茹でる。かいわれ大根はよく洗って3cm長さに切る。ねぎは4cmの白髪ねぎにする。しょうがは針しょうがにしておく。とろろ昆布はよくほぐしておく。

【作り方】

- ① 土佐酢の調味料を鍋に入れて沸かし、かつお節を入れてひと煮立ちさせる。粗熱が取れたら裏ごしして、氷水で冷やす。
- ② 器に豆苗とかいわれ大根と白髪ねぎを敷き、さざえを乗せ、針しょうがをちらし、とろろ昆布を天盛りにする。土佐酢をかけて完成！

しめ鯖の香りサラダ



【材料と分量(4人分)】

- しめ鯖…1 枚
- 紫玉ねぎ…1/2 個
- 黄パプリカ…1/4 個
- きゅうり…小 1 本

- 醤油…大さじ 1
- 酢…大さじ 1
- すだち…1/2 個
- 粉わさび…小さじ 1/2

【作り方】

- ① 紫玉ねぎを1mmの薄切りにして、平ざるに広げて空気にさらしておく。
- ② 黄パプリカは1mmの薄切りにする。
- ③ きゅうりはヘタを切り落とし、縦に皮を剥いて、角切り。
- ④ 小ねぎは小口切り。しめ鯖は1cm幅に切る。
- ⑤ ①の玉ねぎをサッと水にさらして水気を切り、盛り付け用の皿に広げる。
- ⑥ しめ鯖を乗せて、その上から子ねぎを散らす。
- ⑦ しょうゆと酢、しぼったすだち、好みに粉わさびを混ぜてドレッシングを作り、上からかけて完成！

おすすめレシピ

たこともずくのスープ



【材料と分量(4人分)】

- ゆでたこ…100g
- もずく…150g
- オクラ…3本
- 水…600ml
- 中華スープの素…10g
- しょうゆ…小さじ1
- 白ごま…3g

【作り方】

- ① たこは細切り、もずくは水洗いをして食べやすい長さに切る、オクラは小口切り。
- ② 鍋に水を入れ、沸騰したらもずくを入れて煮る。サッと火が通ってきたところでたこを入れ、スープの素を加える。
- ③ 仕上げにオクラと醤油、ごまを入れて味を調えて完成。

うなぎと夏野菜のそうめん



【材料と分量(4人分)】

- そうめん…300g
- 熱湯…3ℓ(麺の7~10倍)
- うなぎ(蒲焼き)…1串
- ナス…2本
- トマト…1個
- かぼちゃ…100g
- <麺つゆ>
- こいくち醤油…100ml
- 本みりん…100ml
- 混合煮出し汁…700ml
- 砂糖…大さじ1

【作り方】

- ① トマトは角切りにする。ナスは一口大に切って切り込みを入れ、かぼちゃは薄切りにして一口大に切り、電子レンジで2~3分加熱して冷ます。
- ② うなぎは短冊切りにして、フライパンで加熱し、タレを絡めて照焼きにする。
- ③ 麺つゆの材料を鍋に入れてひと煮立ちさせる。あら熱をとって冷蔵庫に入れて冷やし、麺つゆを作る。
- ④ トマト、ナス、かぼちゃをガラスボウルに入れて塩を加え、オリーブオイルを入れて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ そうめんは表示通りに茹で上げ、氷水で洗ってザルに上げてよく水を切る。
- ⑥ 皿にそうめんを入れて冷やしておいたトマト、ナス、かぼちゃを上盛りに盛り付け、お好みのトッピングを飾り、一番上にうなぎを乗せる。
- ⑦ 麺つゆをかけて、お好みでごま油やラー油、一味唐辛子をかけて完成！