

9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	木	防災の日 防災用品点検の日 マテ茶の日 大腸がん検診の日 望菜の日 ねんどの日 ギリシャヨーグルトの日 キウイの日			16	金	ハイビジョンの日 競馬の日 オゾン層保護のための国際デー アサイーの日 牛とろの日 保湿クリームの日 マッチの日		
2	金	宝くじの日 くつの日 くず餅の日	五戸まつり(～4日迄)		17	土	モノレール開業記念日 キュートな日 イタリア料理の日		
3	土	ベッドの日 グミの日 ドラえもん誕生の日 S-903 納豆菌の日 くるみパンの日 クエン酸の日 草の日 ホームラン記念日	・平川フェスタ 2022 (平川市～4日迄) ・しちのへ秋まつり(七戸町)		18	日	かいわれ大根の日 しまくとぅばの日 牡蠣むきの日	ほたての祭典 (平内町) よさこい津軽(弘前市)	市場休
4	日	クラシック音楽の日 串の日 くしの日 くじらの日 供養の日		市場休	19	月	敬老の日 海老の日 苗字の日 愛知のいちじくの日 育休を考える日		市場休
5	月	国民栄誉賞の日 国際チャリティー・デー 石炭の日	・青森県民駅伝 ・六戸秋まつり ・津軽三味線全日本金 木大会(金木町)		20	火	空の日 バスの日 お手玉の日 子どもの成長啓発デー 彼岸入		
6	火	勾玉の日 黒の日 スポーツボランティアの日 妹の日 飴の日 黒豆の日 黒酢の日 黒にんにくの日 生クリームの日 鹿児島黒牛・黒豚の日 クロレラの日 ヘベすの日 クロワードの日			21	水	国際平和デー 世界アルツハイマーデー ガトーショコラの日 クレイジーソルトの日 スケッチブックの日 ファッションショーの日		
7	水	絶滅危惧種の日 CMソングの日 クリーナーの日		市場休	22	木	国際ビーチクリーンアップデー カーフリーデー フィットネスの日		
8	木	白露 ハヤシの日 国際識字デー スペインワインの日 桑の日 休養の日 マスカラの日 ニューヨークの日	名川秋まつり(南部町)		23	金	秋分の日 カフスポタンの日 不動産の日 万年筆の日 手話言語の国際デー おいしい小麦粉の日 長野県ぶどうの日	第71階 五所川原花火大会	市場休
9	金	重陽/菊の節句 栗きんとんの日 化粧水の日 世界占いの日 救急の日 温泉の日 秋のロールケーキの日 ホップコーンの日 九九の日 手巻き寿司の日 スモーク(薫製の日) 親子でcookの日			24	土	掃除の日 量の日 歯科技工士記念日 世界ゴリラの日 海藻サラダの日	あおもり10市大祭典 (三沢市～25日迄)	
10	土	十五夜 下水道の日 野外広告の日 牛タンの日 苦汁の日 弓道の日 車点検の日 給湯の日 コンタクトレンズの日	・十和田市秋まつり (～11日迄) ・RABまつり(青森市)		25	日	主婦休みの日 骨董の日 世界網膜の日		市場休
11	日	たんぱく質の日 公衆電話の日 愛国者の日 二百二十日	三沢基地航空祭	市場休	26	月	台風襲来の日 “くつろぎ”の日 大腸を考える日 彼岸明		
12	月	マラソンの日 水路記念日 クイズの日 宇宙の日			27	火	女性ドライバーの日 世界観光デー		
13	火	世界の法の日			28	水	世界狂犬病デー プライバシーデー パソコン記念日		市場休
14	水	グリーンデー コスモスの日		市場休	29	木	招き猫の日 クリーニングの日 洋菓子の日		
15	木	老人の日 大阪寿司の日 ひじきの日 スナックサンドの日 マスカットの日 石狩鍋記念日			30	金	クレーンの日 世界翻訳の日 宅配ピザの日 くるみの日 クミンの日 両親の日		

※イベントは新型コロナウイルスの影響により中止・延期になる場合があります。

9 月販促

《9 月キーワード》

9/4(日)くじらの日

9/10(土)十五夜

9/15(木)ひじきの日

9/19(月)敬老の日、海老の日

⇒ご馳走、健康食提案

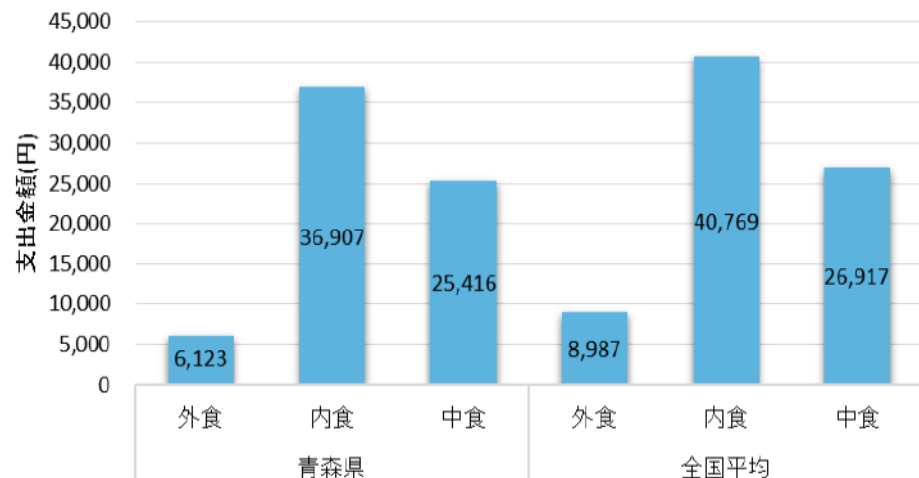
9/23(金)秋分の日

農繁期突入⇒おにぎりお弁当商材

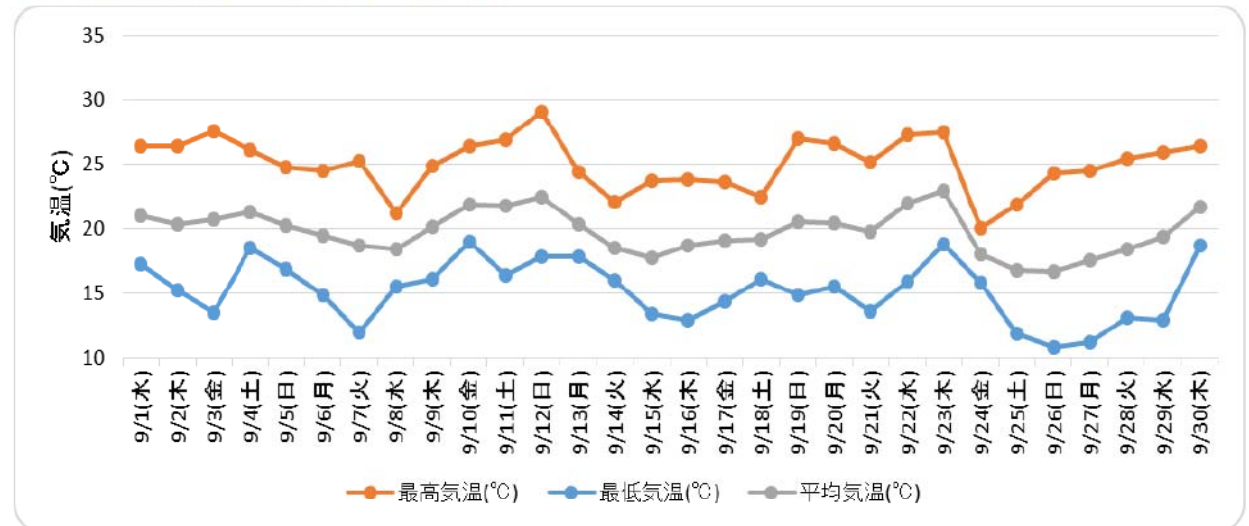
銅・温メニュー本格スタート

秋の味覚 スポーツの秋 お彼岸 残暑

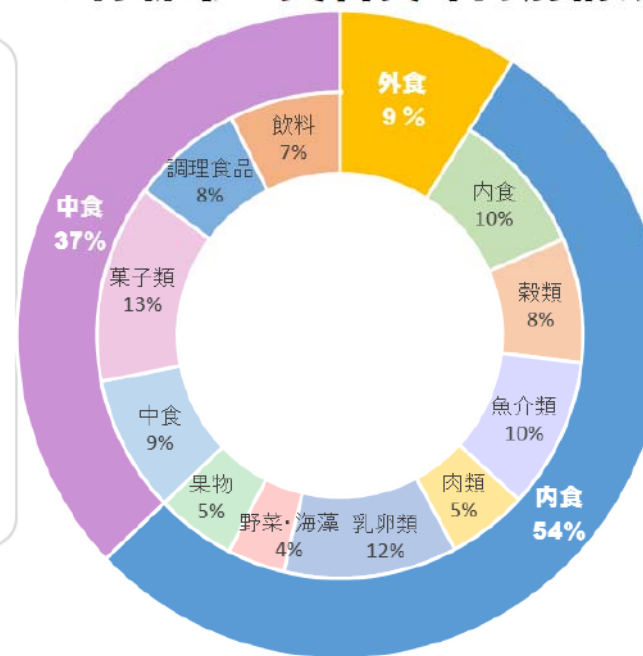
《内食費と外食費の比較(2人以上の世帯)》



《青森市の9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 44 位
魚介類費は 18 位

資料:2021 年 9 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

9月おすすめ商品

戻りがつお

8月に入ると巻き網の他に気仙沼を中心とした釣り物の漁が多くなり、魚体も中型サイズ中心に大かつおの入荷も多くなってきます。秋の三陸沖のかつおは「戻りがつお」と呼ばれ、南方の海域の「初がつお」と異なり、脂がのっています。

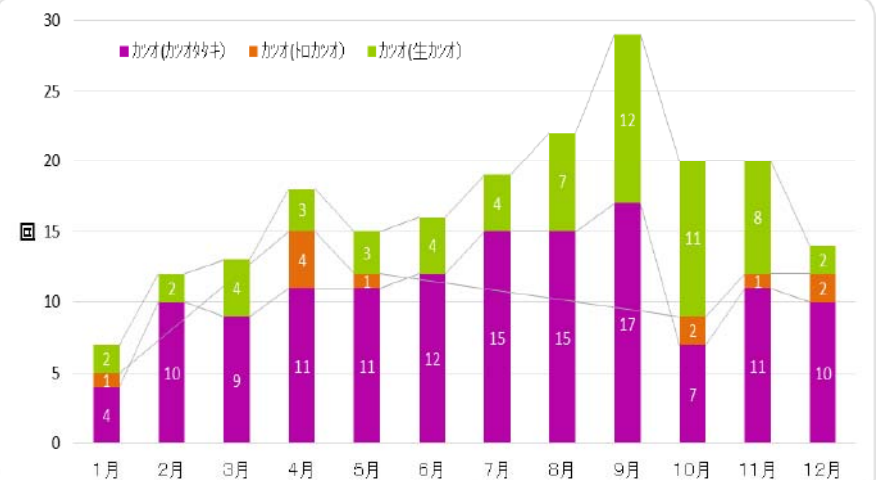
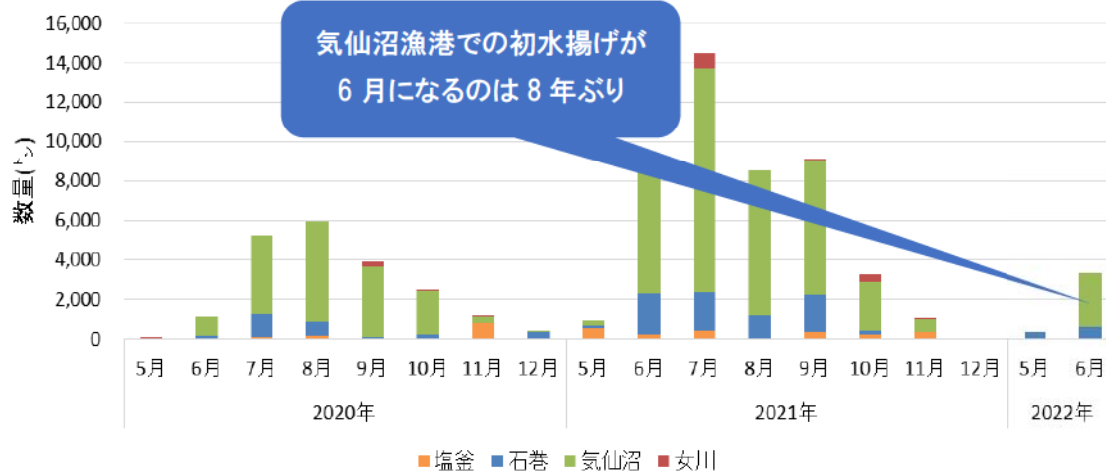
「トロがつお」ともいわれ、秋の最高の味覚といわれます。

《産地状況》

かつおの漁場の密集が薄く、昨年同時期に比べ水揚げ量が7割減っています。これからの漁に期待しますが昨年よりも量は少なく、価格は高値で推移しそうです。魚体は3.0kg前後くらいが中心となってきます。脂ののりもあがり後半からは戻りがつおになってきます。

《宮城県主要4港の月別かつお水揚げ(宮城県内地魚市場水揚げ概要より)》

《昨年かつお類の地元量販店の販促状況》



《商品案内》

品名	サイズ	入数
釣りがつお	特大	5~4kg物
〃	大	4~3kg物
〃	大中	3~2.5kg物

戻り鰹は初鰹に比べて、
こってり濃厚な味わい！
栄養素を比べてみても、
脂質が初鰹の約12倍あり、
脂が乗っています。

その他
セレン、ビタミンA、D、
そしてEPA、DHAが豊富です。

9月おすすめ商品

カキフライ

秋の旬の先取りで『カキフライ』をおすすめします。

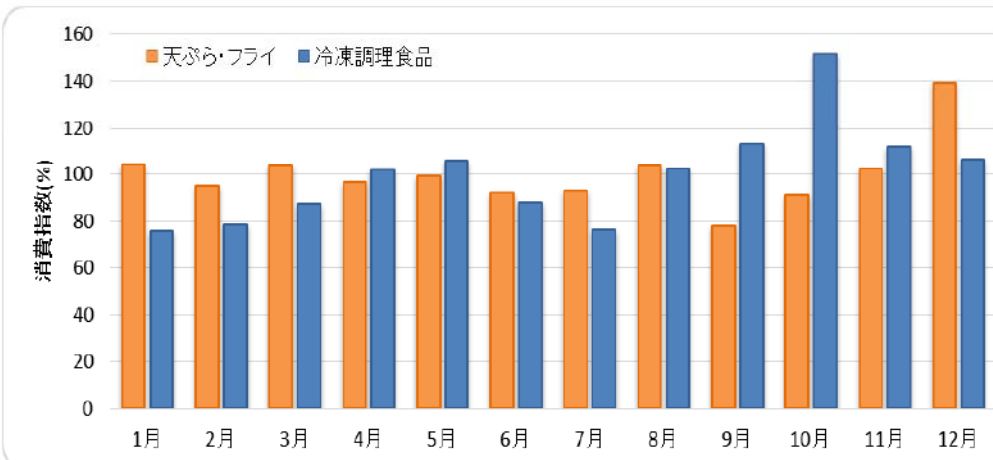
水産の生カキの出回りは、10月中旬ですが、カキフライがデリカで一番売れるのは9月です。消費者は美味しさ、手軽さを求めて中食（デリカ）からの購入が増えています。水産でも仕掛けていきましょう！

《今年の商品状況》

韓国、広島ともに生育不漁であり、今年は高値の予想です。

ヒネ在庫も少ないこともあり、むき身、フライ原料も高値のため、製品価格にも影響が出てきています。

《青森市の消費指数》



《当社取扱と地元量販店の販促状況》



《商品案内》

品名	産地	規格
ジャンボかきフライ	広島県	10入 50g(10粒)
かきフライ	韓国	25入 25g(8粒)



特大サイズの
牡蠣原料を使用し、
国内で加工した

おすすめレシピ

カツオのビアステーキ



【材料と分量(4人分)】

- 鰹(刺身の柵)…1/2 尾
- ビール…200cc
- じゃがいも…小 3 個
- ピーマン(赤と黄)…少々
- さやえんどう…1P
- イタリアンパセリ…適量
- 酢…40cc
- バター…80g
- 醤油…適量
- 塩こしょう…適量
- レモン汁…少々

【作り方】

- ① カツオはビール半分(100cc)に 15 分ほど漬ける。
- ② じゃがいもは皮をむいて 4~6 つに切って茹でる。さやえんどうは筋をとってさっと茹でる。ピーマンは薄い輪切り、イタリアンパセリは大きめに刻む。
- ③ ①の鰹の水気をキッチンペーパーなどでふき取り、全面に塩こしょうをふって、油を敷いたフライパンでレアに焼き上げたら、一旦取り出す。
- ④ 同じフライパンにじゃがいも、さやえんどう、ピーマンをバターで(分量外)ソテーして、塩こしょうで味を調える。
- ⑤ 別の鍋に酢 40cc とビール 100cc を入れて、量が 1/4 になるまで煮詰めて、塩こしょう、しょうゆで味を調える。
- ⑥ バター80g を少量ずつ混ぜながら加えて、最後にレモン汁を加えてソースを作る。
- ⑦ カツオを 1 cm 程度の厚さに切って器に盛り、④のつけ合わせを添えて、ソースをかけ、イタリアンパセリを上のにのせたら完成！

くじらの春巻き



【材料と分量(4人分)】

- ミンククジラ…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
- 生姜…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(200ml)
- 鶏ガラスープの素…小さじ 2

<水溶き片栗粉>

- 片栗粉…大さじ 1 ●水…大さじ 2

<水溶き小麦粉>

- 小麦粉…大さじ 1 ●水…大さじ 1

【作り方】

- ① くじらは千切りにし、しょうが汁をかけ揉み込む。
- ② もやしは水から入れて、沸騰して 2 分程茹で冷水で冷やす。しょうがはみじん切りにし、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てしょうが、ねぎを炒める。次にしいたけ、たけのこ、もやしを加えて、しなっとしたら①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の小麦粉を塗り、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る、お皿に盛り付けて完成！