

# 4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	土	エイプリルフール 衣替え トレーニングの日 はがねの日 日本記念日協会創立記念日 熊本甘夏の日 ストラップの日	夜越山洋ランまつり (平内町～21日迄)		16	日	チャップリンデー エスプレッソの日 女子マラソンの日 もずくの日		市場休
2	日	こどもの本の日 C02削減の日 歯列矯正の日		市場休	17	月	職安記念日/ハローワークの日 なすび記念日 恐竜の日		
3	月	愛林日 いんげん豆の日 輸入洋酒の日 シーサーの日 マルヨのほたるいかの日 シミ対策の日 葉酸の日 趣味の日			18	火	お香の日 発明の日 世界アマチュア無線の日 毛穴の日 ウッドデッキの日 よいお肌の日 よい歯の日 ガーベラ記念日		
4	火	ピアノ調律の日 だら焼きの日 米粉の日猪肉の日 フォーの日 獅子の日 脂肪0%ヨーグルトの日 あんぱんの日			19	水	地図の日 養育費の日 みんなの保育の日 <b>食育の日</b> 自転車の日 良いきゅうりの日 飼育の日 収育の日	各地で	市場休
5	水	清明 ヘアカットの日 オープンカーの日 デビューの日		市場休	20	木	穀雨 郵政記念日 女子大の日 ジャムの日 腰痛ゼロの日 青年海外協力隊の日 珈琲牛乳の日 四川料理の日	十和田市春まつり (十和田市～5/5日迄)	
6	木	城の日 新聞をヨム日 春巻きの日 コンビーフの日 開発と平和のためのスポーツの国際デー 卓球の日 自然療法の日 天然塩むすびの日 マシュマロの日			21	金	民放の日 川根茶の日 オーベルジュの日		
7	金	世界保健デー セルフケアの日 農林水産省創立記念日 プリン体と戦う記念日 おなかと腸活の日 夜泣き改善の日			22	土	アースデー 良い夫婦の日 清掃デー 道の駅の日 肩コリを労わる日 カーペンターズの日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・桜流鏝馬(十和田市～23日迄)</li> <li>・平川さくらまつり(～5/7日迄)</li> <li>・つがる市春まつり(～23日迄)</li> </ul>	
8	土	タイヤの日 おからの日 <b>貝の日</b> 高級食パン文化の日 炭酸水の日 <b>ホヤの日</b> ベビーリーフ記念日 白肌の日			23	日	地ビールの日 世界図書・著作権デー 子ども読書の日 つつじの日 消防車の日 <b>シジミの日</b>	弘前さくらまつり (弘前市～5/5日迄)	市場休
9	日	大仏の日 食と野菜ソムリエの日 鍼灸の日 左官の日		市場休	24	月	植物学の日 日本ダービーの日		
10	月	駅弁の日 交通事故死ゼロを目指す日 フォトの日 酒盗の日 お弁当始めの日 よいトマトの日 ヨード卵の日 ほうとうの日 辛ラーメンの日			25	火	世界ペンギンの日 市町村制公布記念日 国連記念日 DNAの日 初任給の日 カレーラーメンの日 <b>春土用丑の日</b>		
11	火	メートル法公布記念日 しっかりいい朝食の日 ガッツポーズの日			26	水	よい風呂の日 海上自衛隊の日		
12	水	パンの記念日 世界宇宙飛行の日 子どもを紫外線から守る日		市場休	27	木	哲学の日 国会図書館開館記念日 世界生命の日 絆の日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さんのへ春まつり(～5/5日迄)</li> <li>・はちのへ公園春まつり(～5/5日迄)</li> <li>・金木桜まつり(～5/5日迄)</li> <li>・津軽金山焼 春の陶器まつり (五所川原市～5/7日迄)</li> </ul>	
13	木	<b>水産デー</b> 喫茶店の日 新型インフルエンザ対策の日			28	金	象の日 労働安全衛生世界デー アクアフィットネスの日 ドイツワインの日 庭の日 四つ葉の日 洗車の日		
14	金	オレンジデー フレンドリーデー 柔道整復の日 ピロリ菌検査の日 パートナーデー ロスゼロの日			29	土	昭和の日 ナポリタンの日 量の日 国際ダンスデー 羊肉の日 タオルの日 歯肉炎予防デー/歯肉ケアの日		市場休
15	土	ヘリコプターの日 よい酵母の日 いちご大福の日	蕪島まつり(八戸市～16日迄)		30	日	図書館記念日 国際ジャズ・デー 派手髪の日		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・延期になる場合もあります。

## 4月販促

### 《4月キーワード》

さくら祭り・花見

新入学・新生活スタート

お弁当・おにぎり商材

4/8(土)貝の日・ホヤの日

4/13(木)水産デー

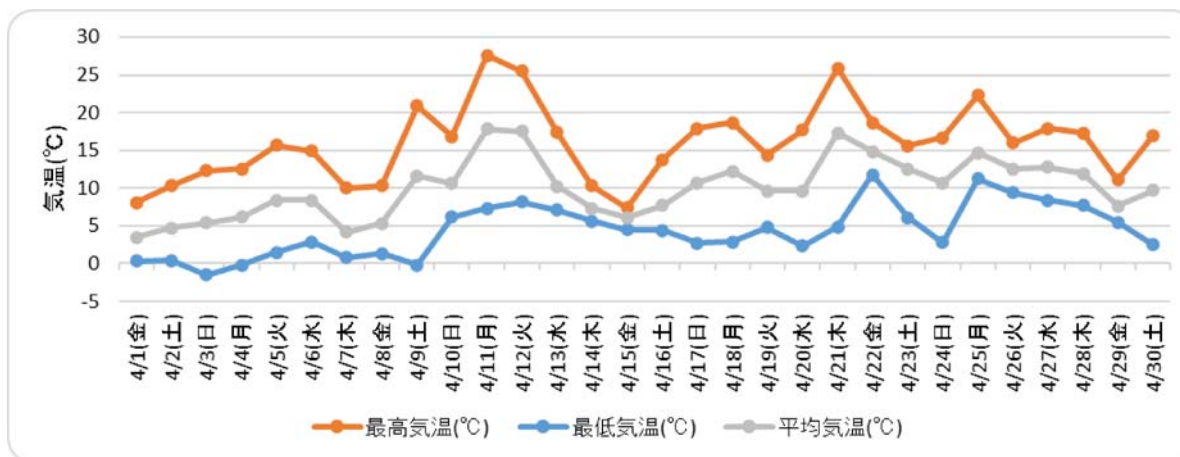
4/18(火)もずくの日

4/23(日)しじみの日

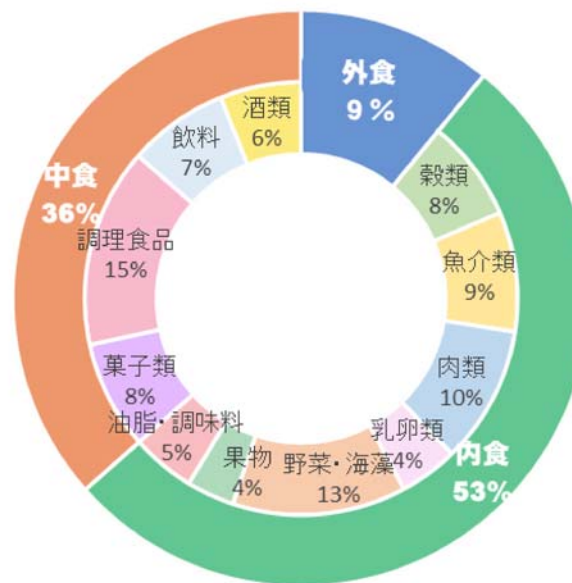
生食・お刺身商材需要拡大

山菜シーズン到来

### 《青森市の4月の気温》



### 《青森市の食料費部門別構成比(2人以上の世帯)》

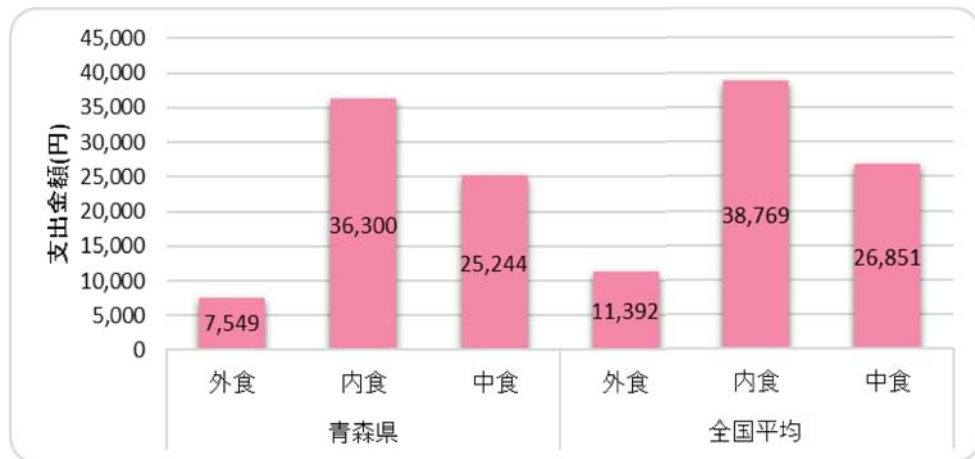


青森市の食料費は  
全国42位  
魚介類費は9位

資料:2022年4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

### 《内食費と外食費の比較(2人以上の世帯)》



## 4月おすすめ商品

# 陸奥湾産 栗がに

いよいよ花見が始まります。  
津軽の花見に欠かせないものといえば「栗がに」です。  
桜の咲くころが1年で1番カニ味噌も多く、美味しい時期です。

### 《産地状況》

近年は水揚げがかなり早く1月から入荷になっています。この時期のものはまだ若く身入りも5~6歩程度の為ほとんどが活で入荷してきます。身入りが良くなるのは3月中旬から8歩くらいまでなってきます。4月中旬になると身入りも良くミソも多くなり、メスは卵が入っています。川内の漁は2週間程度ですが毎年4月後半へずれ込んで遅くなってきています。川内のものはメスでも型も大きく陸奥湾内では評価は高いです。相場は例年並で花見・GWにかけて3~4月前半の相場の倍近くまで跳ね上がります。

### 《当社取扱指数》



2月から3月中旬までは活栗がにが主体で入荷し後半から身入りも良くなりボイルも入荷。4月は花見・GWで需要があり比率は高いですが、川内が4月後半からの水揚げになった為5月の方が売上がのびています。4月~5月は量販店のチラシもボイル(オス・メス)・活で構成が入っています。



### 《商品案内》

品名	産地	規格	サイズ	入数
栗がに	青森県陸奥湾	メス	4kg	12/18尾
〃	〃	〃	〃	20/30尾
〃	〃	オス	〃	8/12尾
〃	〃	〃	〃	13/15尾



### 《販促 POP 例》

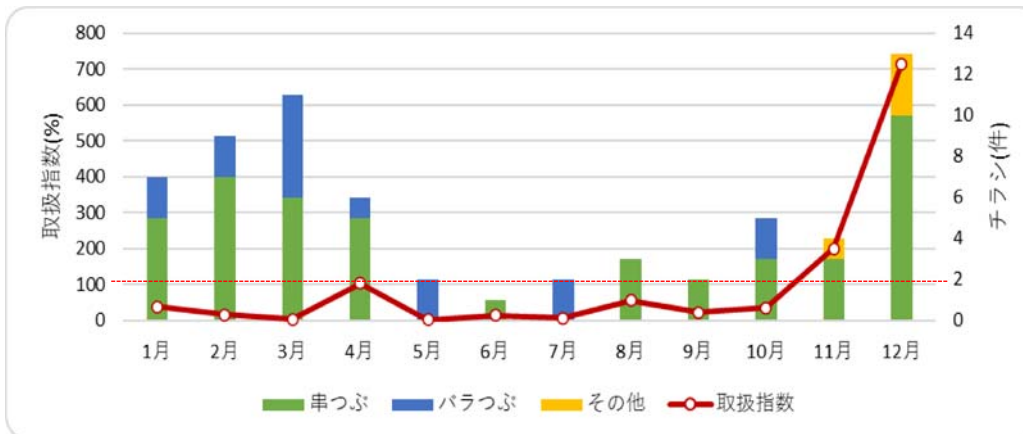
## 4月おすすめ商品

# 陸奥湾産 串粒・バラ粒

### 《商品状況》

昨年11月から年明け1月にかけて陸奥湾が解禁し、12月は昨年並みかやや高めで値決めされ、1～2月も各地で水揚げがあり12月より幾らか安値での入札になっています。むつ川内も水揚げがあり大・中サイズが6割、小サイズが4割とサイズも大きくなっています。また野牛など5月まで水揚げがあり今後は水揚げ量も期待されるため落ち着いてくると思われます。また、今年は大と中サイズの割合が増えたため串つぶも昨年並みの安値相場で推移すると思われます。

### 《当社取扱状況と販促状況》



### 《陸奥湾産のつぶについての予備知識》

正式名称	モッコウツブ							
生息地環境	陸奥湾、三陸(八戸・岩手・宮城・福島)、海峡							
水揚げ地域	11月中旬～5月(最盛期12月～2月)							
漁期	解禁時期	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	需要期	×	△	○	◎	△	○	△
	最盛期				◎	◎		
食べ方	煮物・おでん種・酢味噌和え(ぬた合え)							



### 《商品案内》

産地	品名	サイズ	入数
青森県陸奥湾	串つぶ 5刺	大	27/30入
〃	串つぶ 6刺	中	33/36入
〃	バラつぶ(1kg袋)	大	1kg×8
〃	〃	中	〃
〃	〃	小	〃

### つぶのねぎ味噌和え



- ① つぶは汚れを洗い、湯通しして貝から身を取り一口大に切る。
- ② あさつきは茹でてザルに上げ、3cmに切り、酢を少々かける。※ポイント茹でた後は水にとらない。旨み、甘味を残すため。
- ③ みそ/大さじ1と1/2・酢/大さじ・砂糖(好みで)/適宜・練り辛子/少々を混ぜ合わせる。
- ④ 好みでふきなど山菜をゆでる。
- ⑤ あさつきの水分を軽く絞り、③④とつぶと和える。

# 4月おすすめ商品

4月23日(日)しじみの日

4月25日(火)春土用丑の日

## しじみ

### 《提案理由》

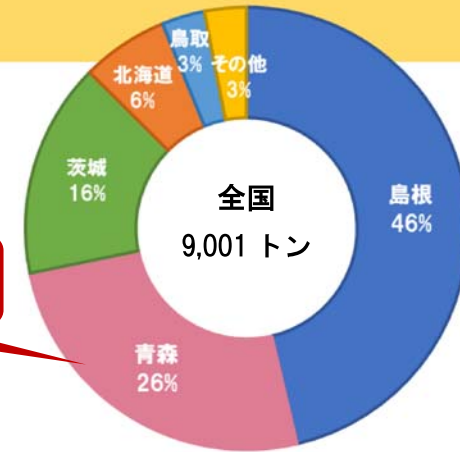
- ① 十三湖産しじみは一般区の解禁という事で新貝のスタート
- ② 新生活スタートという事で朝食メニューとして必須アイテム
- ③ あさり相場上昇。同カテゴリーの売上キープはしじみの販促強化がポイントと言えます。

### 《商品案内》

産地	漁獲地	サイズ
青森県十三湖	一般操業区	小 5kg
〃	〃	中 3kg・5kg

### 《令和3年しじみ漁獲量》

青森のうち十三湖は1,521トン、小川原湖は758トンでした。



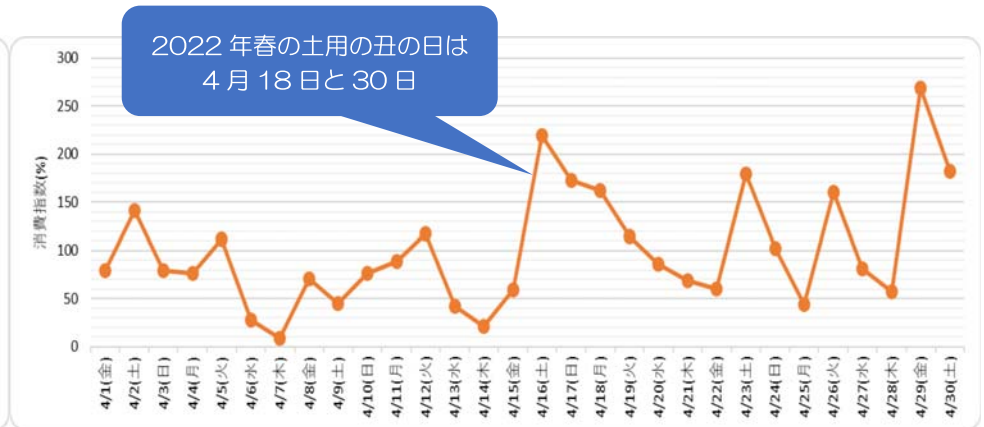
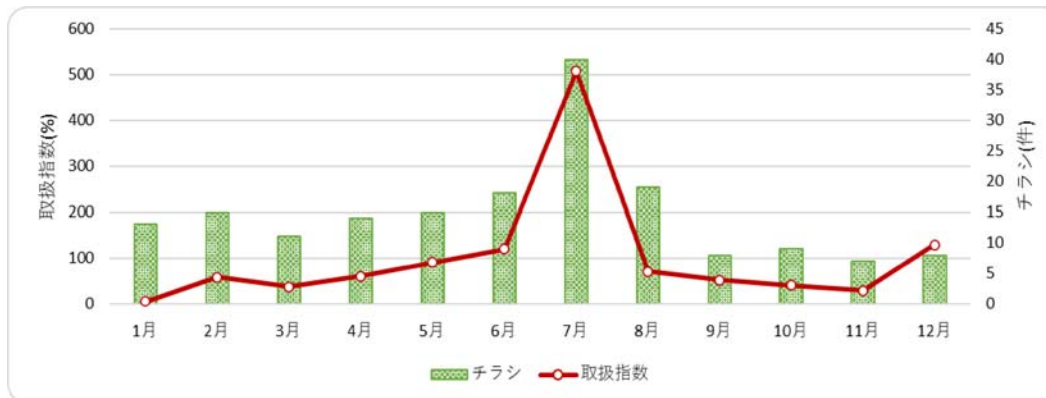
農林水産省：内水面漁業漁獲量より

いよいよ十三湖のシジミ貝漁解禁です(4/2週目の予定)。4月については、身の入りはまだですが、水温が少しずつ高くなっていく中で少しずつ大きくなっていきます。平年並みの4月スタート相場の予想です。

## うなぎ蒲焼き

### 《当社取扱と地元量販店の販促状況》

春の「土用の丑の日」は、立夏前の土用の丑の日のこと。冬が終わり、草木が芽吹き始める季節です。気温の上昇と共に、スナミナ食としての取扱が多くなります！また春土用(4/17~5/5)に向けて、7月のピークに向けて、4月からの仕掛け作りが必要です。



## 4月おすすめ商品

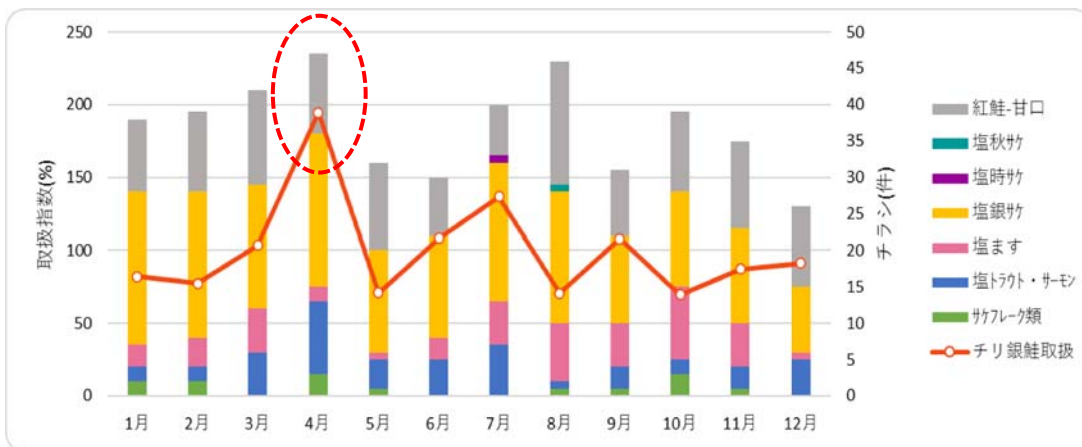
# チリ産銀鮭

### 《塩鮭類の当社取扱と販促状況》

#### 《生活背景と与件》

4月は、新入学、新社会人など新たなスタート時期の為、初旬は家庭のお祝い事が多くなると予想され、また下旬には、花見が始まりお弁当需要が多くなります。5月に向けては行楽シーズン、農繁期に入り、中辛・辛口などの塩度の高い商品も需要が高まります。

相場が下がってきているので、安さを少しでもアピールしての先取り販売をしていきましょう。



スギ花粉の飛散が始まります。花粉症に良いとされている食品の中に、DHAや鮭に含まれるアスタキサンチンが花粉症の抑制効果があるとされています。



### 《商品案内》

商品名	産地	規格	入数
チリ銀フィーレ	チリ	8kg	7枚
〃	〃	8kg	8/9枚

### 《販促 POP 例》



# おすすめレシピ

## 鯛めし



### 【材料と分量(4人分)】

- 鯛…1尾
- ごぼう…1/4本
- 人参…1/2本
- しいたけ…5個
- 油揚げ…3枚
- 米…2合
- 醤油…大さじ2
- 酒…大さじ2
- 塩…少々

### 【作り方】

- ① 鯛はウロコとワタをとってきれいに水洗いし、水気を拭く。
- ② ごぼうはさがき、人参としいたけは千切り、油揚げは油抜きをして細く切る。
- ③ 炊飯器に水、醤油、酒、塩を入れてから水を入れ、ごぼう、人参、しいたけ、油揚げをちらし、鯛をのせて炊く。
- ④ 炊きあがったら鯛の骨を除いて、身をほぐし、よく混ぜ合わせて出来上がり。

## 鯛とあさりのアクアパッツァ

### 【材料と分量(作りやすい分量)】

- 鯛の切り身…6切
- あさり…約250g
- プチトマト…約20個
- ズッキーニ…1本
- 白ワイン…1/2カップ
- 水1カップ
- にんにく…1片
- パセリ…適量
- オリーブオイル…大さじ2
- 塩こしょう…適量



### 【下準備】

- ① 鯛の切り身は多めに塩をふっておき、あさは砂出しをしておく。
- ② ズッキーニは大きめの角切り、にんにくはみじん切りにする。

### 【作り方】

- ① フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら鯛を焼く。
- ② 鯛に綺麗な焼き色が付いたらひっくり返し、ズッキーニを入れて軽く炒める。
- ③ アサリを入れて白ワインを加えてフタをし、1分程蒸し焼きにする。
- ④ トマトと水を加えたらフタをしてさらに10分程蒸し焼きにする。アサリが完全に開いたら塩こしょうで味を調え、仕上げにオリーブオイルとパセリを散らして完成！

## ごま塩風味しらすわかめ丼



### 【材料と分量(4人分)】

- ごはん…3合
- わかめ…100g
- 釜揚げしらす…150g
- 万能ねぎ…6本
- いりごま…適量
- 塩…適量
- ごま油…適量
- 卵黄…4個分

### 【作り方】

- ① わかめと万能ねぎは食べやすいように細かく切っておく。
- ② アツアツのご飯を丼に盛り付けて、しらすとわかめを敷きつめる。
- ③ 真ん中に卵黄をおとしてネギ、イリゴマを振って塩を適量振りかけ、仕上げにごま油をひと回しかけて出来上がり。

## 潮風香るめかぶスープ

### 【材料と分量(4人分)】

- ポイルめかぶ…40g
- ホタテの耳…4枚分
- ホタテの卵…50g
- 水…1リットル
- 固形コンソメ…1個
- 塩…3.6g



### 【作り方】

- ① ホタテの耳は流水でよく洗い、耳は3~4cm長さに、ホタテ卵は食べやすい大きさに切る。
- ② ①を湯通しする。
- ③ 鍋に水と固形コンソメを入れて、ひと煮立ちさせ塩を加えて味を調える。
- ④ ポイルめかぶとホタテを鍋に入れ、ひと煮立ちさせ、スープ皿に盛り付けて完成！