

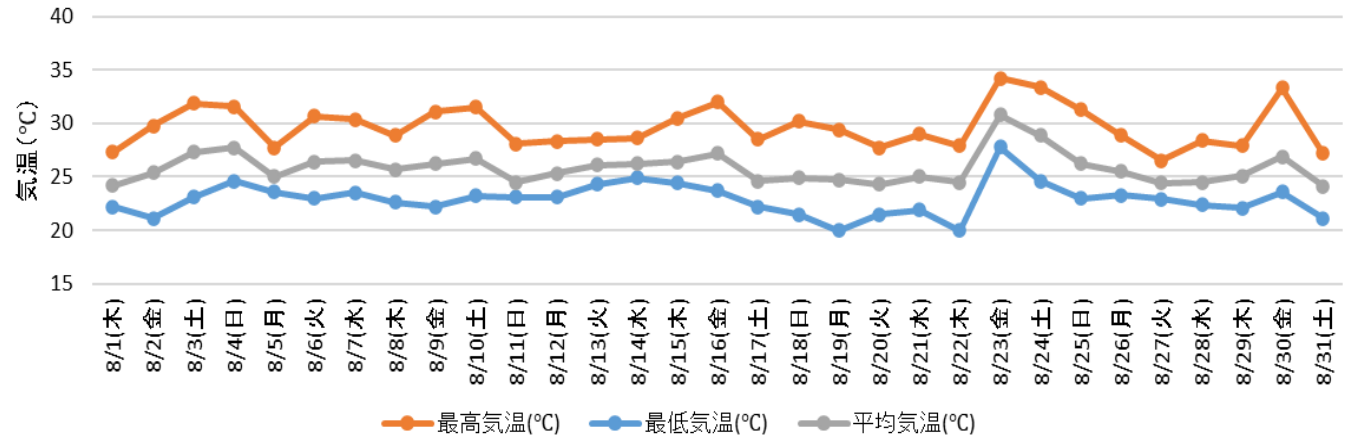
8月行事カレンダー

日	曜日	一般行事	青森	市場	日	曜日	一般行事	青森	市場
1	金	水の日・水の週間 島の日 夏の省エネルギー総点検の日 肺の日	弘前ねぶたまつり (弘前市:~7日)		16	土	月遅れ盆送り火 電子コミックの日		
2	土	学制発布記念日 博多人形の日 パンツの日 ホコ天記念日 ビーズの日	青森ねぶたまつり (青森市:~7日)		17	日	日本最高気温の日 プロ野球ナイター記念日 パイナップルの日		市場休
3	日	ハサミの日 はちみつの日 ハモの日 司法書士の日 ハイサワーの日	五所川原花火大会 (五所川原市)	市場休	18	月	高校野球記念日 ビーファンの日 健康食育の日 約束の日		
4	月	箸の日 橋の日 吊り橋の日 ゆかたの日 ビアホールの日 パチスロの日	五所川原立俣武多 (五所川原市:~8日)		19	火	世界人道デー 世界写真の日 バイクの日 俳句の日・俳句記念日	)	
5	火	ハコの日 ハンコの日 タクシーの日 はしご車の日 発酵の日			20	水	交通信号設置記念日 蚊の日・モスキートデー 親父の日	津軽花火大会 (藤崎町)	市場休
6	水	広島平和記念日 雨水の日 ハムの日 太陽熱発電の日		市場休	21	木	女子大生の日 献血の日 噴水の日 福島県民の日	三沢まつり (三沢市:~24日)	
7	木	立秋 月遅れ七夕 花の日 鼻の日 バナナの日 機械の日	青森花火大会 (青森市)		22	金	チンチン電車の日 金シャチの日 パニーニの日		
8	金	世界猫の日 親孝行の日 そろばんの日 かわらの日・屋根の日 ひげの日			23	土	処暑 油の日 国産小ねぎ消費拡大の日 天ぷらの日		
9	土	ながさき平和の日 世界先住民国際デー パークの日 はりきゅう・マッサージの日			24	日	愛酒の日 ポンペイ最後の日 歯ブラシの日 ドレッシングの日		市場休
10	日	道の日 宿の日 焼き鳥の日 はとむぎの日		市場休	25	月	即席ラーメン記念日 サマークリスマス		
11	月	山の日 ガンバレの日 きこの山の日			26	火	レインボーブリッジ開通記念日 ナミビアの日		
12	火	国際青少年デー 世界ゾウの日			27	水	日本に原子の火がともった日 バイオリンの日		市場休
13	水	月遅れ盆迎え火 函館夜景の日 左利きの日 怪談の日		市場休	28	木	民法テレビスタートの日 テレビCMの日		
14	木	廃車リサイクルの日 はだしの記念日 水泳の日	十和田市夏祭り花火大会 (十和田市)	市場休	29	金	核実験に反対する国際デー 文化財保護法施行記念日 焼肉の日 焼きふぐの日		
15	金	月遅れ盆 中元 終戦記念日・全国戦没者追悼式	黒石よされ (黒石市:~16日)	市場休	30	土	国際失踪者デー 冒険家の日 富士山測候所記念日		
					31	日	野菜の日 宿題の日		市場休

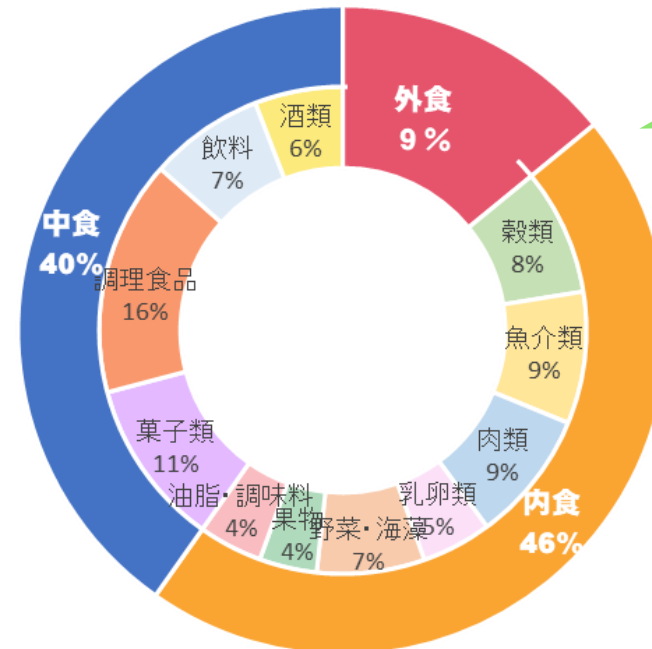
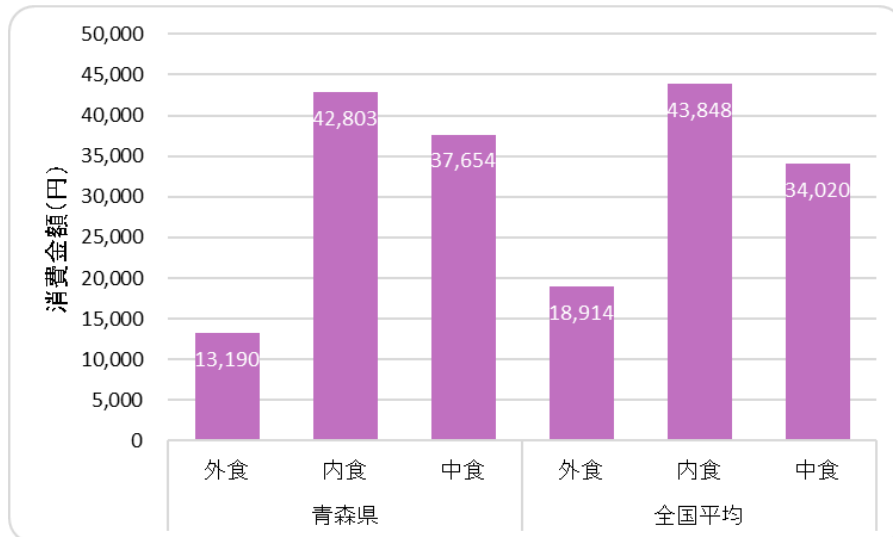
8 月販促

《8 月キーワード》
ねぶた祭・ねぶた祭
お盆のご馳走
故郷の味
簡便商品
さっぱりメニュー
BBQ 宵宮
秋の味覚

《青森市の 8 月の気温推移》



《内食費と外食費と中食の比較(2人以上の世帯)》



青森市の食料費は
全国 21 位
魚介類費は 2 位

資料: 2024 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

津軽の味！

トラウト筋子

《生活背景と与件》

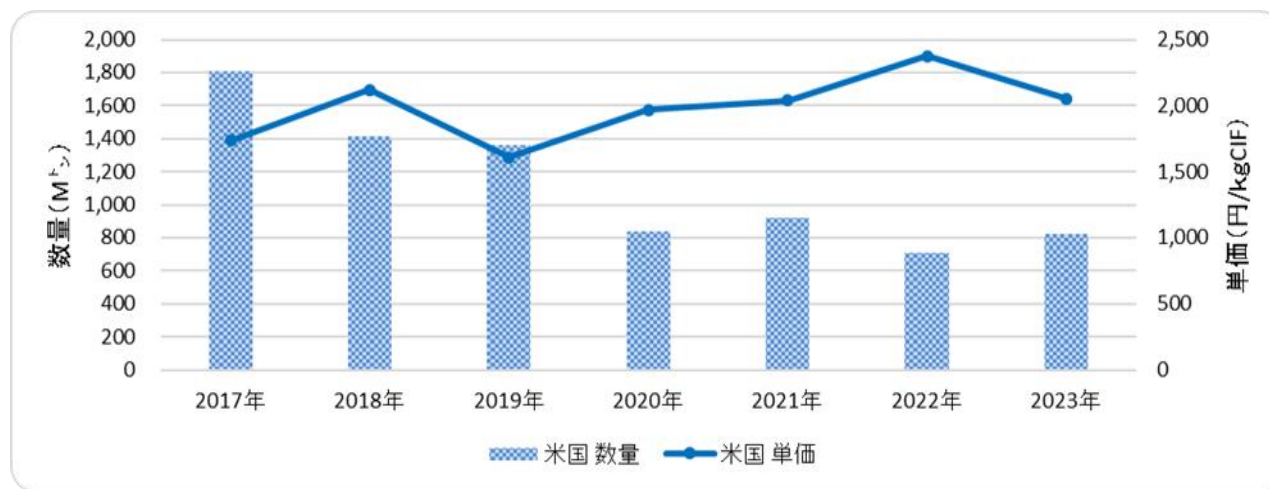
お盆商戦です！

帰省した家族に故郷の味、青森ならではの美味しい筋子はいかがでしょうか？

《筋子の商品状況》

アラスカ紅鮭漁は現在も続いています。魚体が小型で塩筋子の数量が積み上がっておらず、今期生産数量は500トン割れとなりそうです。船便販売は8月末～9月初旬になると思われます。

《近年の米国より輸入推移》



《商品特徴》

- ① 卵の鮮度が良いまま加工されるので甘口に仕上がっています。
- ② 活めの卵を漬け込むので血抜きがしっかりされ色がきれい。
- ③ 完熟卵を漬け込む為、粒子が良くパラパラ筋子になる。

《商品案内》

品名	産地	規格	等級
5kg/2	デンマーク	5kg/2	R (1等)

8 月おすすめ商品

ごはんのおともに！

ねぶた漬け

《生活背景と与件》

1 2 月は、お歳暮をはじめ年末年始の帰省客による「珍味ギフト」の需要が年間で一番高い月となります。ギフトコーナーを設営して販売強化をしましょう。

《商品案内》



品 名	ねぶた漬け	品 名	ねぶた漬け	品 名	ねぶた漬け
規 格	1 k	規 格	500 g	規 格	250 g
入 り 数	6入	入 り 数	6入	入 り 数	6入

《商品特徴》

海の幸(数の子・するめ・昆布)と、山の幸(大根・きゅうり)を独特の醤油味に漬け込んだ醤油漬けです。松前漬けとなにが違うのか？と思われるかたもいるようですが、松前漬けは数の子・昆布・するめなど海の幸のみで作られた商品です。海の幸と山の幸をふんだんに使った商品がねぶた漬けで、歯ごたえの良さは山の幸特有のものとなります。

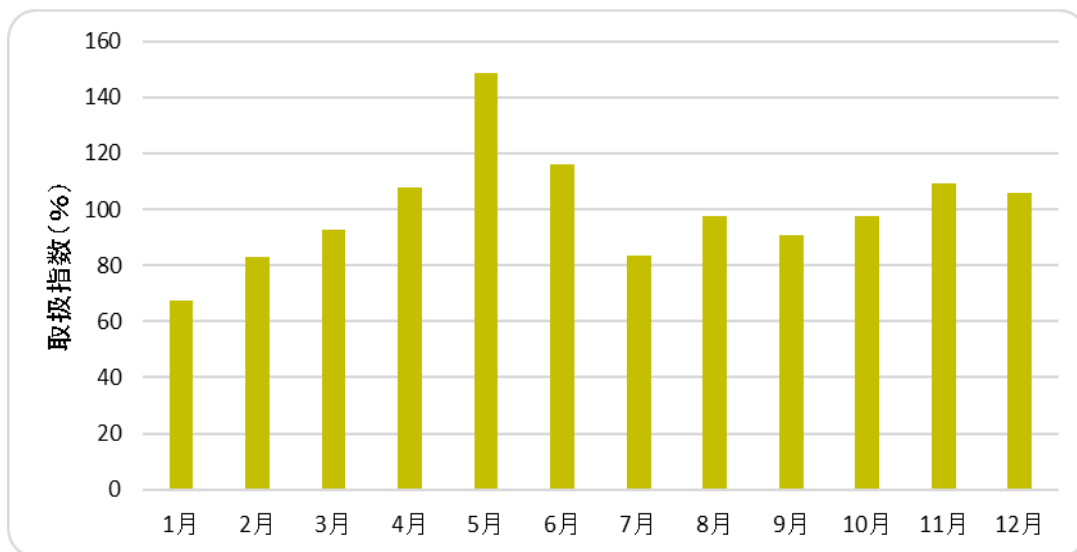


8月おすすめ商品

焼くだけで美味しい！

真ほっけ開き

《ほっけ開きの当社取扱状況》



《商品案内》

品名	産地	規格	入り数
真ホッケ	北海道	大16/17	20入
〃	〃	中20/23	20入

《生活背景と与件》

ほっけと言えば縞ホッケを連想する方も多いかと思いますが、北海道や青森では真ホッケもよく食されます。縞ホッケとはまた一味違う美味しさを帰省中の家族や親戚にも召し上がってもらってはいかがですか？

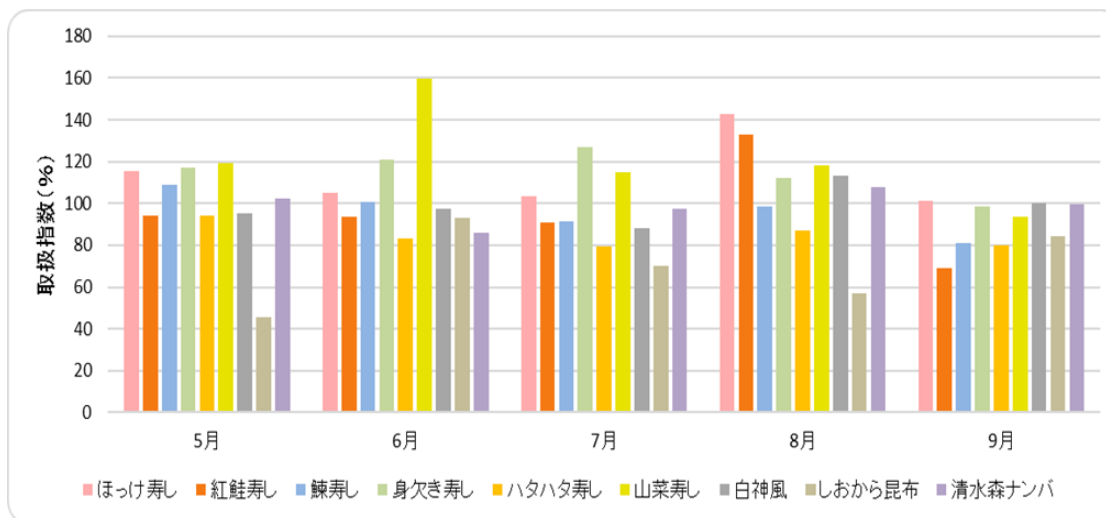


8 月おすすめ商品

さっぱりメニュー！

飯寿司

《当社の取扱状況》



《生活背景と与件》

気温も上昇し、火を使わずに食べられる醤油漬け類の需要が高まる時期です。

まためさば、酢の物など酸味のある食品が涼味として動きが活発になります。通年販売している飯寿司も、販促のアプローチを少し変えていきましょう！

《商品例》



津軽が誇る海と山の幸を食卓で

ヤマト食品の飯寿司は全て
青森県産もち米使用！

ヤマト秘伝の酢でしめた魚介の旨みと、
甘みのあるもち米の絶妙なおしさ

おすすめの食べ方！



わさび醤油と相性抜群です。
お刺身感覚で召し上がっていただける
程よい酸味の飯寿司です。

《商品案内》

品名	産地	入り数	規格
にしん飯寿司	ノルウェー	10入	1kg
身欠き鯧飯寿司	アメリカ	10入	1kg
山菜飯寿司	中国	10入	1kg
紅鮭飯寿司	ロシア	10入	1kg



おすすめレシピ

あゆそうめん



【材料と分量(4人分)】

●鮎…4尾 ●塩…小さじ1~2
●そうめん…80g ●干し椎茸…2枚
《●戻し汁…大さじ3 ●醤油…小さじ1/2
●味醂…小さじ1》

【薬味】

●すだち…1個 ●小葱…2本 ●生姜…20g
●きざみのり…1g ●白胡麻…小さじ1

【かけ汁】

●みりん…大さじ4 ●淡口醤油…大さじ3
●水+しいたけもどし汁…360g ●鰹節…10g

【作り方】

- ① 鮎は塩でしごいてぬめりを落とす。
- ② 包丁で鮎を3等分にする。尾びれ・背びれに少量の塩を付ける。
- ③ グリルで表面がきつね色になりお腹の中までしっかりと火が通るまで鮎を焼いていく。
- ④ すだちは輪切り、小葱は小口切り、生姜は皮を剥いてすりおろす、白胡麻は小鍋でさっと炒る。
- ⑤ 椎茸を戻して石づきを取り調味液に含めたあと薄切りにする。
- ⑥ 水・椎茸の戻し汁・淡口醤油・みりんを火にかけてひと煮たちさせてから、かつお節を加える。再び沸騰したら火を止めて冷めてから、こして冷やしておく。
- ⑦ そうめんはたっぷりのお湯にほぐしながら入れて沸騰したら、さし水をして茹でてザルに上げる。これを冷水にとり冷めてから手早くもみ洗いをしてぬめりを取り除き水を切る。
- ⑧ そうめんは食べやすいように少量ずつ巻き取って器に盛り、焼いた鮎を上から乗せる。かけ汁をかけ薬味を乗せたら完成！

塩皮くじらとなすの炒め物

【材料と分量(4人分)】

●塩皮くじら…170g ●なす(中)…3本
●鷹の爪…少々 ●醤油…大さじ2
●みりん…大さじ2

『下準備』

塩皮くじらは水洗いし塩を流してから熱湯にくぐらせて塩抜きをしておきます。

【作り方】

- ① なすは半分に切り、厚めの短冊切りにする。
- ② フライパンに塩抜きした塩皮くじらを入れて炒め、油が出てきたら余分な油をキッチンペーパーで吸い、ナスを入れてさらに炒める。
- ③ しんなりしてきたら鷹の爪と調味料を加えお皿に盛り付け完成！



わかめとオクラスープ

【材料と分量(4人分)】

●乾燥わかめ…4g ●おくら…4本 ●長ネギ…30g
●中華スープの素…小さじ2 ●水…3カップ

【作り方】

- ① おくらは塩をふり板ずりしてから洗い水気を切る。ヘタを切り落として5mmの輪切りにしておく。長ネギも輪切りにしておく。
- ② 鍋に水・中華スープの素を入れて中火にかけてひと煮たちさせネギを入れる。
- ③ おくらを加え火が通るまで煮込み最後に乾燥わかめを加える。
- ④ 器にもりつけ、ごま(分量外)があればふり完成！



おすすめレシピ

ツナと切干大根サラダ



【材料と分量(4人分)】

- ツナ(水煮缶)…1缶 ●切干大根…1袋
- 塩昆布…10g ●マヨネーズ…大さじ1
- コーン…1/2缶(固形 60g・水分 35g)

【作り方】

- ① 切干大根をビニール袋に入れてほぐし、コーンの水分を入れてもみこむ。
- ② 切干大根がやわらかくなったらツナ・コーン・塩昆布を入れてさらに混ぜる。
- ③ マヨネーズを加えてさらに揉みこめば完成！

はんぺんのおひたし

【材料と分量(4人分)】

- はんぺん 1枚 ●ほうれん草…1束
- 鰹節…小1袋 ●鰹つゆ…(3倍濃縮)大さじ1



【作り方】

- ① はんぺんは短冊切りにしておく。
- ② ほうれん草を歯応えが残る位に茹で、水にさらしてからよく絞る
- ③ 茹でたほうれん草を3cmの長さに切る。
- ④ ポウルにほうれん草とはんぺんを加え鰹つゆを加えて鰹節を半分入れて和える。
- ⑤ 器に盛り付け残りのかつお節を上からかければ完成！

かばやキンパ

【材料と分量(4人分)】

- アジ…2尾 ●サラダ油…小さじ2
- 《調味料 A》
- みりん…小さじ2 ●砂糖…小さじ2
- 醤油…小さじ2



- ご飯…1.5合分 ●ごま油…大さじ2/3
- 白胡麻…小さじ1 ●焼き海苔…2枚
- カニカマ…3本 ●きゅうり…1/2本
- 卵…1個 ●みりん…小さじ1/2
- サラダ油…小さじ2

《トッピング》

- 白胡麻…小さじ1/2 ●コチュジャン…小さじ1

【作り方】

- ① 3枚におろしたアジをサラダ油が敷かれたフライパンに皮目を上にして中火で裏表を返しながらかく。
- ② 《調味料 A》を加え2分ほど照りをつけて裏返し照り焼きにしておく。
- ③ バットに移し粗熱をとり縦半分に切る。(骨がある場合は取っておく。)
- ④ きゅうりは縦切り8等分に、カニカマは3〜4本にさいておき、卵は錦糸卵にしておく。
- ⑤ 白胡麻は小鍋で軽く炒しておく。
- ⑥ ご飯にごま油と白い炒りごまを入れて混ぜる。
- ⑦ 海苔のつるつるした面を下にして奥を1〜2cmほど残してご飯を薄く乗せる。
- ⑧ 中央よりも少し手前に錦糸卵、カニカマ、きゅうり、アジの蒲焼きを乗せる。
- ⑨ 手前からご飯とご飯を合わせるように巻き、一度軽く締めを押さえる。
- ⑩ 落ち着いたら6等分に切り分ける。
- ⑪ お皿に盛り付け、上から白胡麻をかけて横にコチュジャンを添えれば完成！