

販促カレンダー

今月のおすすめ
レシピ食材



新じゃが芋



デコポン



Marchi

弥生
やよい

2018年3



株式会社 宮果

〒984-0015

仙台市若林区卸町4丁目3-1

TEL 022-232-8410

FAX 022-232-8400



日	曜日	六曜	一般行事	記念日
1	木	友引	マーチの日	あずきの日
2	金	先負	ミニチュアの日	
3	土	仏滅	ひなまつり	桃の節句 金魚の日 耳の日
4	日	大安	サッシの日	三線の日 雑誌の日
5	月	赤口	珊瑚の日	スチュワーデスの日 ミスコンの日
6	火	先勝	啓蟄	弟の日 世界一周記念日
7	水	友引	消防記念日	サウナの日 休市可
8	木	先負	みつばちの日	国際女性婦人デー
9	金	仏滅	ケーキ記念日	ありがとうの日
10	土	大安	ミントの日	砂糖の日 サボテンの日
11	日	赤口	東日本大震災の日	
12	月	先勝	財布の日	豆腐の日
13	火	友引	水産デー	サンドウィッチデー 気くばりの日
14	水	先負	ホワイトデー	マシュマロデー 休市可
15	木	仏滅	いちごの日	オリーブの日
16	金	大安	国立公園指定記念日	
17	土	友引	いなりの日	安全の日 麻雀の日
18	日	先負	彼岸	ホタテの日 あゆの日 米の日
19	月	仏滅	ミュージックの日	シュークリームの日
20	火	大安	電卓の日	ワインの日 馬に親しむ日
21	水	赤口	春分の日	ランドセルの日 太陽の日
22	木	先勝	ショートケーキの日	夫婦の日
23	金	友引	小葱の日	天ぷらの日 ふみの日
24	土	先負	マネキン記念日	インテリアの日
25	日	仏滅	電気記念日	プリンの日
26	月	大安	カチューシャの歌の日	風呂の日 子供の本の日
27	火	赤口	桜の日	ツナの日 仏壇の日 交番の日
28	水	先勝	三つ葉の日	シルクロードの日 休市可
29	木	友引	マリモの日	肉の日
30	金	先負	マフィアの日	みその日
31	土	仏滅	年度末	エッフェル塔の日 オーケストラの日





市場情報とセールスプロモーション

順位	Vegetables 野菜		順位	Fruits 果実	
	品目	産地(宮果扱い)		品目	産地(宮果扱い)
①	キャベツ	(愛知・千葉)	⑥	人参	(徳島・茨城)
②	トマト	(栃木・宮城)	⑦	大根	(千葉・神奈川)
③	胡瓜	(高知・宮城)	⑧	長葱	(埼玉・長葱)
④	玉葱	(北海道・長崎)	⑨	茄子	(高知・栃木)
⑤	馬鈴薯	(北海道・鹿児島)	⑩	レタス	(茨城)

順位	Fruits 果実		順位	Vegetables 野菜	
	品目	産地(宮果扱い)		品目	産地(宮果扱い)
①	いちご	(宮城・栃木)	⑥	キウイフルーツ	(愛媛)
②	デコポン	(熊本・愛媛)	⑦	いよかん	(愛媛)
③	バナナ	(フィリピン)	⑧	グレープフルーツ	(米国)
④	りんご	(青森)	⑨	八朔	(和歌山)
⑤	密柑	(長崎・静岡)	⑩	ネーブルオレンジ	(米国)

旬の食材
菜の花 トマト 新たまねぎ 新じゃが芋 スナップエンドウ

デコポン いよかん せとか 八朔 文旦

売場展開のポイント

第1週 ひな祭りはサラダとちらし寿司関連の商品提案をする。商材はサラダ品目としてレタス・トマト・胡瓜・ブロッコリー・アボカド等。ちらし寿司関連では菜花・れんこん・ごぼう等具沢山の提案。

第2週 年間で野菜の相場が高い時季を迎える。野菜を沢山揃えた春の均一セールを提案し買い易くする。新玉ねぎ・新じゃが芋・菜花・山うど等も均一セールに組み込む。

第3週 春の野菜を沢山使用した天ぷら・煮物セールで彼岸の提案を。春の山菜(タラの芽・山うど・ふきのとう・こごみ等)と通常の食材(茄子・かぼちゃ・さつまいも・まいたけ等)の品目を提案。

第4週 今週は春のお祝い・行楽・ホームパーティ等の切り口から弁当用・サラダ商材・野外バーベキュー商材の提案をする。弁当・サラダ用ではブロッコリー・アスパラ・レタス・胡瓜等。

週末の3・4日はいちご販売の決戦日。価格戦略ならば品種を絞り地域1番の価格を大胆に打ち出す。品揃え戦略ならば品種を3ランクに量目を大小と分けた商品化で丁寧に展開。

合格・卒業の等のお祝いセールで果物消費を喚起。第1平台前面は主力のいちごに加え、需要増加が期待できるカットフルーツの品揃えを増やす。裏面は国産柑橘類を展開。18日が彼岸の入り。彼岸用品が売上アップに貢献する地域も多いので、行楽向け販促を平行して実施。

第1平台前面はいちごとカットフルーツと彼岸セットを準備。春休みの行楽や転居など人の動きに合わせて消費も活発に。決算期の企業も多く、売上目標をクリアしたい月でもある。第1平台は年間果物消費額トップのバナナと2位のりんごを拡販

イベント ◎卒業式 ◎ひな祭り ◎春の訪れ ◎春野菜 ◎ホワイトデー ◎春休み ◎春の行楽 ◎春彼岸

販促のポイント	<p>◎ ちらし寿司・手巻き寿司</p> <p>◎ ひな祭りパーティ</p>	<p>◎ ホワイトデーカレー</p> <p>◎ ハートの押し寿司</p>	<p>◎ 食卓に春を先取り</p> <p>◎ 春告げ野菜</p>
---------	--	--------------------------------------	----------------------------------

天気予報 東北日本海側では、平年と同様に曇りや雪の日が多いでしょう。東北太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。気温は平年並みまたは高い確率ともに40%です。降水量は太平洋側で平年並みまたは少ない確率ともに30%です。

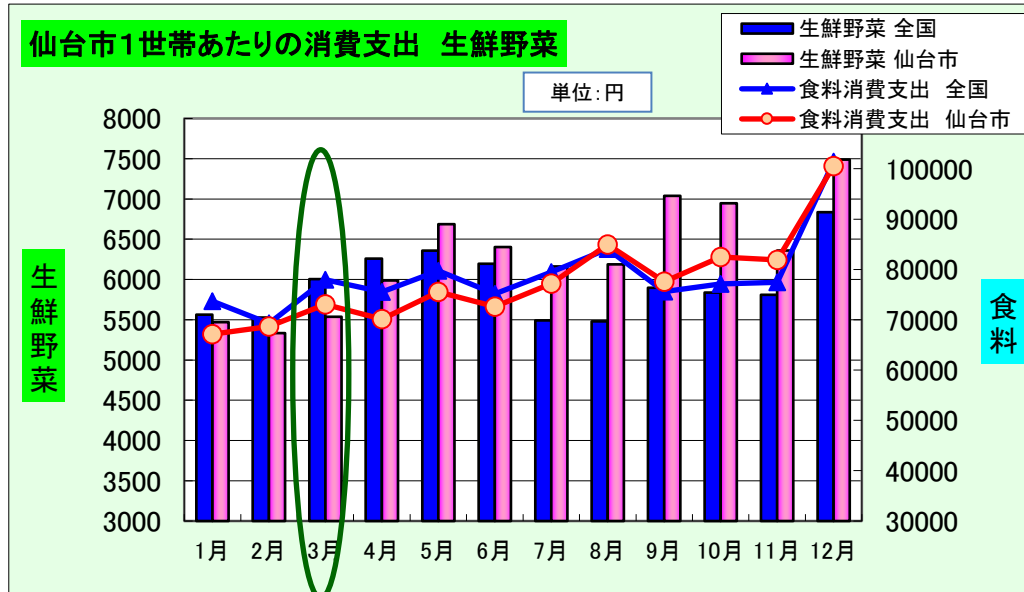
仙台市3月の消費動向



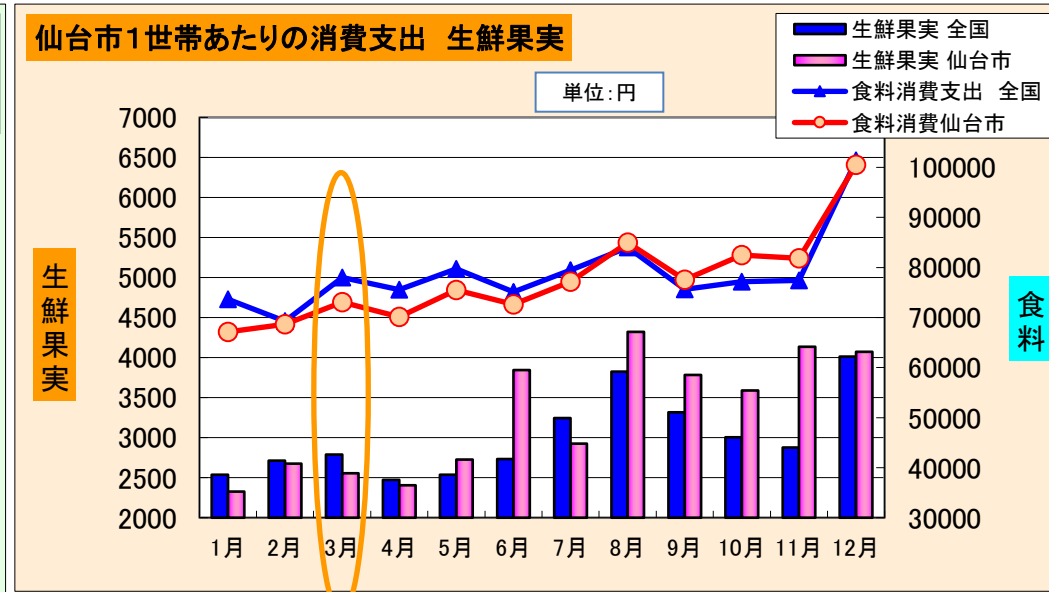
(総務省統計局
『家計調査年報(2017年)』より)

年	月	食料消費支出			生鮮野菜			生鮮果実		
		全国	仙台市	全国比	全国	仙台市	全国比	全国	仙台市	全国比
2016	1月	73,667	67,134	91.1%	5,563	5,470	98.3%	2,538	2,326	91.6%
2016	2月	69,271	68,641	99.1%	5,527	5,334	96.5%	2,712	2,675	98.6%
2016	3月	77,973	73,044	93.7%	6,003	5,537	92.2%	2,788	2,555	91.6%
2016	4月	75,542	70,141	92.9%	6,260	5,988	95.7%	2,471	2,405	97.3%
2016	5月	79,733	75,509	94.7%	6,358	6,687	105.2%	2,537	2,726	107.4%
2016	6月	75,144	72,598	96.6%	6,194	6,403	103.4%	2,731	3,844	140.8%
2016	7月	79,446	77,177	97.1%	5,490	6,162	112.2%	3,245	2,925	90.1%
2016	8月	84,048	84,958	101.1%	5,479	6,188	112.9%	3,824	4,321	113.0%
2016	9月	75,605	77,572	102.6%	5,897	7,039	119.4%	3,315	3,783	114.1%
2016	10月	77,152	82,473	106.9%	5,839	6,947	119.0%	3,003	3,589	119.5%
2016	11月	77,440	81,867	105.7%	5,808	6,360	109.5%	2,875	4,135	143.8%
2016	12月	101,416	100,534	99.1%	6,836	7,489	109.6%	4,013	4,072	101.5%

月	食料費(食料消費支出-外食)		
	全国	仙台市	全国比
1月	59,534	55,913	93.9%
2月	57,913	57,329	99.0%
3月	63,768	60,131	94.3%
4月	61,909	58,375	94.3%
5月	64,574	63,600	98.5%
6月	62,102	62,044	99.9%
7月	65,228	66,393	101.8%
8月	67,392	72,563	107.7%
9月	62,226	66,068	106.2%
10月	63,907	72,172	112.9%
11月	63,588	69,308	109.0%
12月	85,650	86,133	100.6%



2017年3月の仙台市の生鮮野菜消費支出は年間で第10位。
全国と比較すると消費支出率は大きく下回っている。



2017年3月の仙台市の生鮮果実消費支出は年間で第10位。
全国と比較すると消費支出率はほ大きく下回っている。

東北6県3月の消費動向比較

総務省統計局『家計調査年報(二人以上の世帯)』より

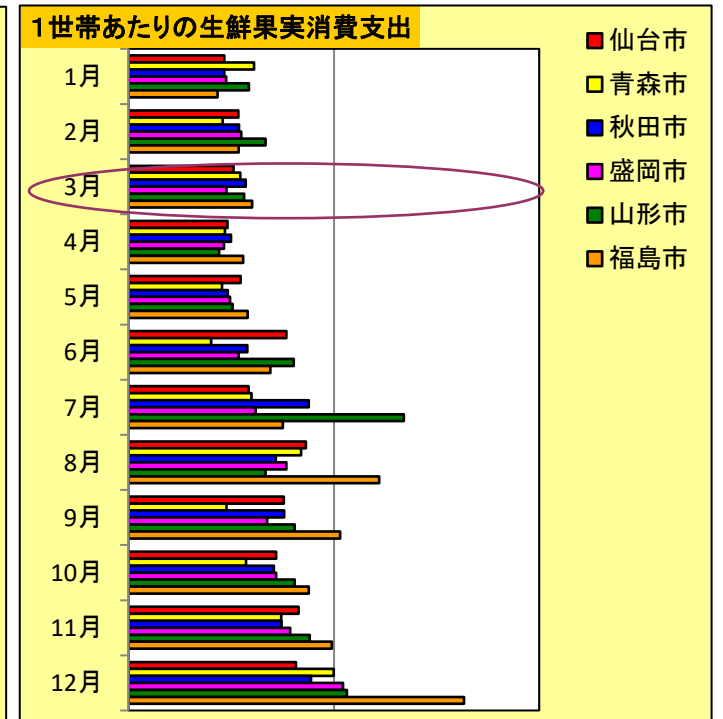
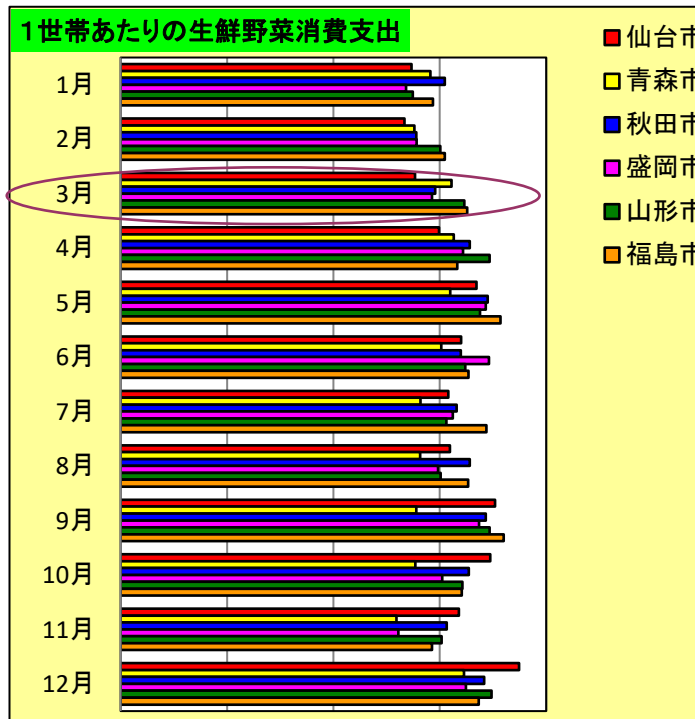
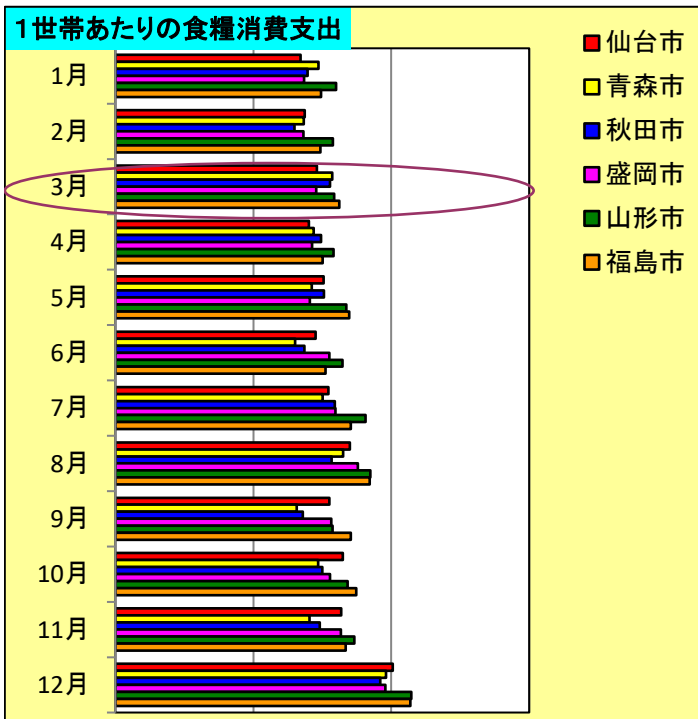
※2017年データ



食料消費支出 (単位:円)						
月	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	67,134	73,633	69,635	68,377	79,995	74,484
2月	68,641	68,244	64,895	68,171	78,783	74,248
3月	73,044	78,584	77,770	72,783	79,316	81,095
4月	70,141	71,914	74,498	71,236	79,045	75,092
5月	75,509	71,180	75,624	70,444	83,706	84,800
6月	72,598	65,132	68,511	77,539	82,362	76,197
7月	77,177	75,116	79,517	79,816	90,687	85,362
8月	84,958	82,486	78,374	87,824	92,409	92,158
9月	77,572	65,738	67,878	78,301	78,709	85,344
10月	82,473	73,514	74,975	77,756	84,217	87,296
11月	81,867	70,321	74,113	81,787	86,615	83,512
12月	100,534	98,119	95,989	97,858	107,290	106,856

生鮮野菜 (単位:円)						
月	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	5,470	5,820	6,096	5,367	5,491	5,868
2月	5,334	5,522	5,561	5,566	6,008	6,091
3月	5,537	6,219	5,916	5,852	6,463	6,513
4月	5,988	6,261	6,564	6,436	6,935	6,326
5月	6,687	6,196	6,902	6,865	6,758	7,140
6月	6,403	6,030	6,392	6,924	6,476	6,539
7月	6,162	5,639	6,316	6,243	6,122	6,878
8月	6,188	5,628	6,561	5,966	6,015	6,534
9月	7,039	5,557	6,862	6,738	6,938	7,203
10月	6,947	5,539	6,544	6,044	6,424	6,411
11月	6,360	5,187	6,129	5,222	6,031	5,855
12月	7,489	6,457	6,833	6,489	6,973	6,731

生鮮果実 (単位:円)						
月	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	2,326	3,052	2,326	2,373	2,926	2,169
2月	2,675	2,294	2,686	2,746	3,337	2,677
3月	2,555	2,721	2,853	2,382	2,809	3,011
4月	2,405	2,344	2,490	2,320	2,204	2,791
5月	2,726	2,277	2,413	2,466	2,531	2,902
6月	3,844	2,013	2,891	2,683	4,025	3,455
7月	2,925	2,990	4,384	3,091	6,700	3,757
8月	4,321	4,204	3,583	3,839	3,337	6,102
9月	3,783	2,382	3,784	3,372	4,047	5,149
10月	3,589	2,856	3,539	3,589	4,044	4,386
11月	4,135	3,720	3,726	3,939	4,408	4,952
12月	4,072	4,994	4,445	5,220	5,318	8,171



仙台市の3月生鮮野菜消費支出は、東北6県で比較すると、大きく下回っており、仙台市の順位は6県中最下位。生鮮野菜消費支出が1番多い地域は福島市となっている。

仙台市の3月生鮮果実消費支出は、東北6県で比較すると、大きく下回っており、仙台市の順位は6県中最下位。生鮮果実消費支出が1番多い地域は福島市。

仙台市支出金額（2～4月）

（総務省統計局『家計調査年報』より）2017年データ
* 1世帯当りの支出金額3月を100としてあらわしたもの



品目分類	仙台市			全 国		
	2月	3月	4月	2月	3月	4月
消費支出	82	100	109	87	100	99
食料	94	100	96	89	100	97
穀類	85	100	91	89	100	99
米	66	100	66	89	100	105
パン	85	100	101	87	100	96
麺類	102	100	102	91	100	100
生鮮魚介	103	100	97	86	100	95
鮮魚	103	100	98	86	100	97
貝類	110	100	89	90	100	77
肉類	93	100	96	93	100	99
牛肉	82	100	92	89	100	101
豚肉	105	100	96	96	100	97
鶏肉	103	100	101	95	100	97
卵	109	100	123	93	100	97
生鮮野菜	96	100	108	92	100	104
葉茎菜	94	100	95	96	100	94
キャベツ	90	100	130	89	100	109
ほうれんそう	103	100	82	112	100	86
はくさい	181	100	91	135	100	65
ねぎ	109	100	95	105	100	84
レタス	80	100	81	91	100	106
ブロッコリー	79	100	86	103	100	82
もやし	107	100	128	91	100	100
他の葉茎菜	88	100	91	85	100	99
根菜	97	100	116	91	100	110
さつまいも	107	100	140	108	100	75
じゃがいも	85	100	94	82	100	111
さといも	90	100	56	117	100	75
だいこん	118	100	128	102	100	99
にんじん	105	100	103	90	100	103
ごぼう	80	100	68	97	100	88
たまねぎ	100	100	113	84	100	114
れんこん	82	100	36	104	100	66
たけのこ	63	100	569	61	100	356
他の根菜	106	100	115	93	100	108
他の野菜	98	100	115	89	100	109
さやまめ	130	100	114	75	100	110
かぼちゃ	79	100	104	90	100	99

品目分類	仙台市			全 国		
	2月	3月	4月	2月	3月	4月
きゅうり	111	100	138	86	100	119
なす	80	100	165	68	100	126
トマト	79	100	137	80	100	121
ピーマン	88	100	97	82	100	113
生しいたけ	61	100	78	102	100	91
しめじ	122	100	69	108	100	88
えのきたけ	121	100	76	120	100	74
他のきのこ	128	100	93	110	100	93
生鮮果物	105	100	94	97	100	89
りんご	125	100	105	102	100	86
みかん	233	100	13	228	100	25
グレープフルーツ	67	100	171	52	100	120
オレンジ	21	100	142	34	100	142
他の柑きつ類	124	100	103	91	100	68
梨	-	100	-	200	100	0
ぶどう	130	100	285	47	100	192
柿	-	100	-	425	100	0
桃	-	100	-	-	100	-
すいか	-	100	-	25	100	575
メロン	240	100	1020	53	100	212
いちご	82	100	70	87	100	89
バナナ	103	100	118	84	100	108
キウイフルーツ	82	100	141	87	100	135
他の果物	69	100	82	83	100	93
果物加工品	91	100	90	100	100	91
酒類	100	100	102	85	100	101
一般外食	85	100	92	77	100	95
和食	109	100	95	81	100	94
飲酒代	74	100	101	75	100	104

4月に向けて伸びている商材(仙台市)

- キャベツ
- だいこん
- たけのこ
- きゅうり
- なす
- トマト
- グレープフルーツ
- オレンジ
- メロン
- キウイフルーツ

3月の指数が高い商材(仙台市)

- ほうれんそう
- レタス
- さといも
- ごぼう
- れんこん

4月にかけて伸びている商材は、3月は売り込みのチャンス！早めの仕掛けを・・・。

特に、キャベツ・たけのこ・メロンが狙い目！！

3月の指数が高い商材は、販売ロスに注意し、思い切って売り込む！

さといも・れんこん・いちごは要チェック！！

新じゃが芋とスナッフエンドウのバター醤油炒め

<材料>

○新じゃが芋5個(小粒)
○スナッフエンドウ5~6本
○ウインナー4本
○エリンギ1~2本
○塩こしょう少々
○にんにく1片
○しょうゆ大さじ1.5
○サラダ油適量
○バター適量



<作り方>

- ① 新じゃが芋はきれいに洗い、軽くした茹でをし一口大に切る。
スナッフエンドウは筋をとる。エリンギ、ウインナーは一口大に切る。にんにくはみじん切りにする。
- ② フライパンに油を熱しにんにくを炒め、香りがでてきたら新じゃが芋とウインナーを加え炒める。
- ③ 全体に火が通ったらスナッフエンドウとエリンギを加え炒める。
- ④ バターと醤油を加え全体を炒め合わせる。

デコポンと人参のサラダ

<材料>

○デコポン1/2個
○にんじん1/2本
○かいわれ大根1/2パック
【A】	
●オリーブオイル大さじ1
●酢小さじ2
●砂糖小さじ1
●塩小さじ1/4



<作り方>

- ① デコポンは薄皮まで取り除く。にんじんは千切りにする。かいわれ大根は根を落とし半分にカットする。
- ② ボウルに【A】を混ぜ合わせる。
- ③ 器にデコポン・にんじん・かいわれ大根を盛合せ、②のドレッシングをかけ出来上がり。