

祝日/二十四節気/他	行事/記念日	季節商材/打ち出し	主な催事/商戦
芒種 (6/6) 夏至 (6/21) 入梅 (6/11)	鮎の日 (6/1) 父の日 (6/17) かにの日 (6/22)	かつお/あじ/いわし/銀鮭 いさき/かんぱち/もづく スルメイカ/スズキ/とび魚 ごちそう商材 刺身商材 涼味/おつまみ	入梅/衣替え 夏物 父の日 ボーナス商戦 中元

6月 水産売り場の提案はこれ!

2018年6月。6月の旬といえば水揚げが本格化するマアジとイワシ。マアジはここ数年、西日本の巻網アジがシーズン中、比較的ブレ少なく水揚げが続いています。コンビニでの惣菜でも、ワンフローズンのアジフライの販売、食品スーパーの惣菜売場でもワンフーズンアジフライが多く見うけられるようになり、アジフライが伸長しています。



梅雨入り。毎年関東では6/8頃から梅雨入りとなります。この時期、獲れる入梅イワシは産卵前で脂ものっており、毎年6月千葉県銚子市では入梅イワシ祭りが行なわれています。これら、アジ、イワシを旬魚として交互に打ち出し、丸/調理済み/刺身/フライ用/開きでの提案は面の拡がりもあり消費者にとって旬を感じさせる展開です。

6月第三日曜の17日は父の日。お父さんに向けての御馳走感あるお造りは、やはりまぐろづくし。本鮪大トロ/中トロ/赤身を組み合わせたお造りは魅力があります。

同時に家族で集うホームパーティーに向けた手巻き寿司、サーモンの提案により父の日コーナーとしての面が拡がりイベント感が高まります。





しらすに関しては、本来なら6月いっぱいも続くであろう静岡産の水揚げ。4月末現在、昨年の3倍の水揚げとなっていますが、産地での見方は、昨年同様5月末いっぱいかもと悲観的。したがって5月から始まる淡路産などの西物に期待がかかります。



今期は、扱いサイズ、価格、産地もバラバラ。丑の日に向け、引き続き調達が難しくなっています。これらのように各魚種、過去の水揚げデータ、見込みが立てづらいなか、いかに浜の情報を得ることができるかが、重要になってきました。

外気温の上下はありますが、水温は上がり各地の前浜漁港での水揚げも活発化。販売店舗の近隣で水揚げされる魚は、鮮度面からも魅力あり消費者の目を引きまます。

5月から本格化してきた、北上物のかつお。三陸を代表する主産地である気仙沼の1本釣りがかつおとともに、今年は、例年より早く、キハダマグロが沖合で見えているとのこと。かつおとキハダマグロの水揚げに応じタイムリーにチョイスできるかも知れません。但し、アニサキスには要注意。油断はできません。



手軽さが受けている、海鮮系どんぶり。水産で扱う食品スーパーも増えています。水産ならではの、鮮度感溢れる素材の丼は魅力があります。

鰻蒲焼、鰻の稚魚であるシラス水揚げが半減につられ蒲焼製品も高値どまり。今年の丑の日は7月20日(金)のなか、本来なら、5月より食品スーパー、鮮魚専門店含め、販促も活発化してきますが、