

二十四節気/祝日/他	魚の日/記念日	季節商材/打ち出し	主な催事/商戦
大雪(12/7土曜) 冬至(12/22日曜)	ぶりの日(12/20金曜)	ぶり/牡蠣/たら さば/いわし/あんこう はたはた/鯖/にしん ふぐ/金目鯛/きんき ひらめ/ほうぼう/まかれい かさご/こはだ/かわはぎ 真本鮪 御馳走/鍋	ボーナスセール お歳暮/贈答 おせち料理フェア クリスマスセール 年末年始準備品 歳末謝恩セール 年末御馳走

12月 水産売り場の提案はこれ!

2019年12月。

早いもので1年の締めくくりの月となります。小売各社、年末年始に向けた毎週12月らしいイベントが打ち出されます。

ボーナスセール、クリスマスセール、年末御馳走など、どれもハレの日に向けた『御馳走商材』への提案となります。

魚介類の御馳走となると、やはり刺身、まぐろ、海老、かに、鍋、真鯛、ぶり、サーモンなど。しかも通常より、御馳走感あるグレードを高めた魚介が12月に向けた提案となります。

鮪で言えば、本鮪大トロ/中トロ。盛合せならば、伊勢海老/鮑/うに入り。かにならば、タラバガニなど、普段の水産売場では目に入っていない価値感ある魚介類の露出度が高まります。



<ぶりのみぞれ鍋と、ぶりのしゃぶしゃぶ展開>

12月は、年末に向けた御馳走鍋の仕掛けどころです。鱈、鮭、牡蠣の寄せ鍋提案、グレードを高めての、かにすき、あんこう鍋などの御馳走鍋。



そのなかで、今年は、『ぶりのみぞれ鍋』はいかがでしょう。

ぶりとおろし大根の相性も良く、身体を温めます。

また、年々露出度も高まり、伸長している『ぶりのしゃぶしゃぶ』提案。

ぶりは刺身にすると、多くの方は3~4切程度しか食べられませんが、しゃ

ぶしゃぶにすると、一人当たり2倍以上食べてしまいます。

12月20日金曜は『ぶりの日』です。
この日を爆発点としてイベント仕掛けを行い、年末、そして年始～寒へ繋げたいかがでしょうか。



12月も、天候不安定によるリスクは続くと考え、計画の中に、リスク回避に向けた、養殖ブリ、真鯛、カンパチ、サーモン等の養殖商材での新たな商品づくりの拡充が必要になります。

これら養殖魚により、御馳走感を高めるとともに、新たな売り方、メニュー提案をバランス良く計画に組み入れることが、ますます必要となってきました。



<最後に>

毎月の『水産売場の提案はこれ!』のブログ掲載もこの12月の掲載をもちまして、丸2年が立ちました。誠に勝手ながら新たなご提案に向け充電期間を頂きまた新しい角度からご提案のお手伝いをさせて頂ければと思います。

長い間ありがとうございました。

皆様の一層のご活躍を祈念申し上げます。

小谷フードビジネス 小谷一彦

