

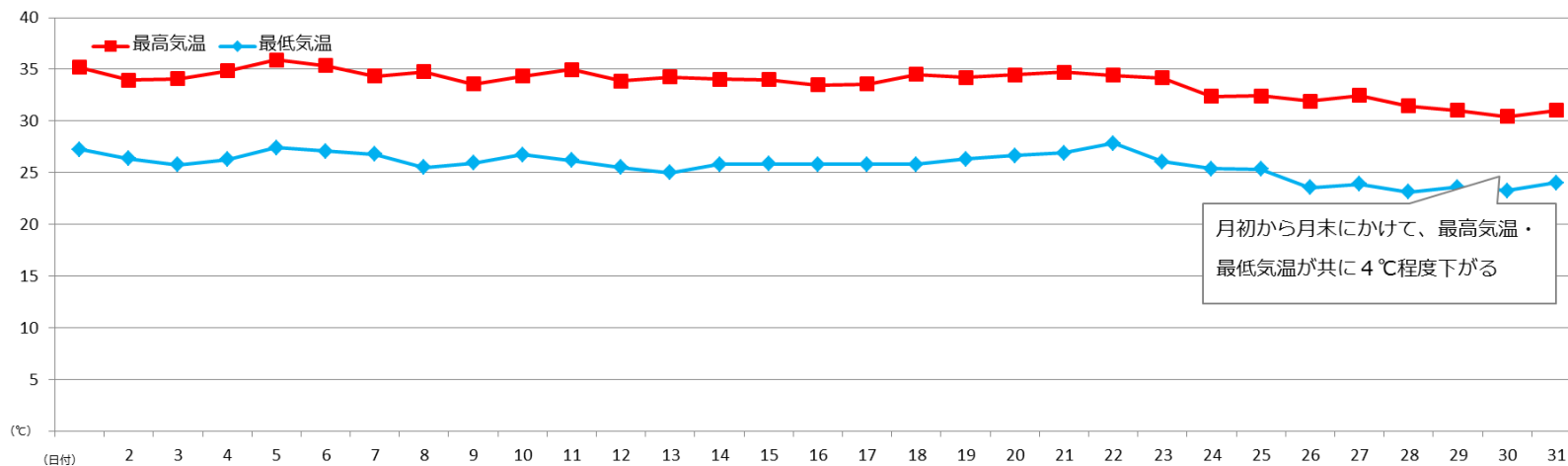
➤ Food Market

MA**▲**STER PLAN

2018
August

8

■ 8月の気温 (大阪：2013年～2017年の平均値) ※気象庁統計データを引用



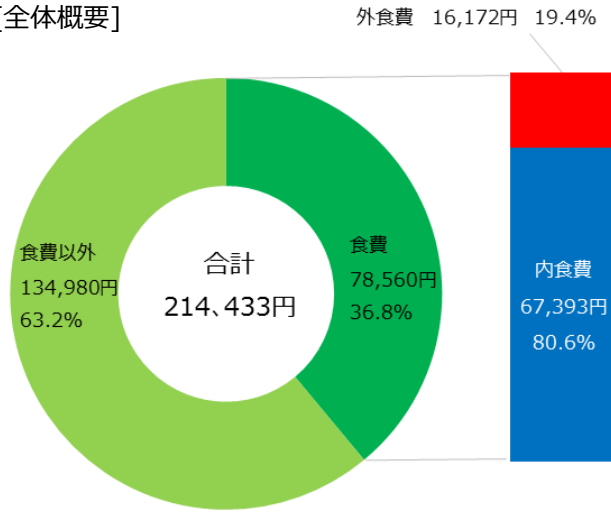
月初から月末にかけて、最高気温・最低気温が共に4℃程度下がる

[8月の各地の気候]

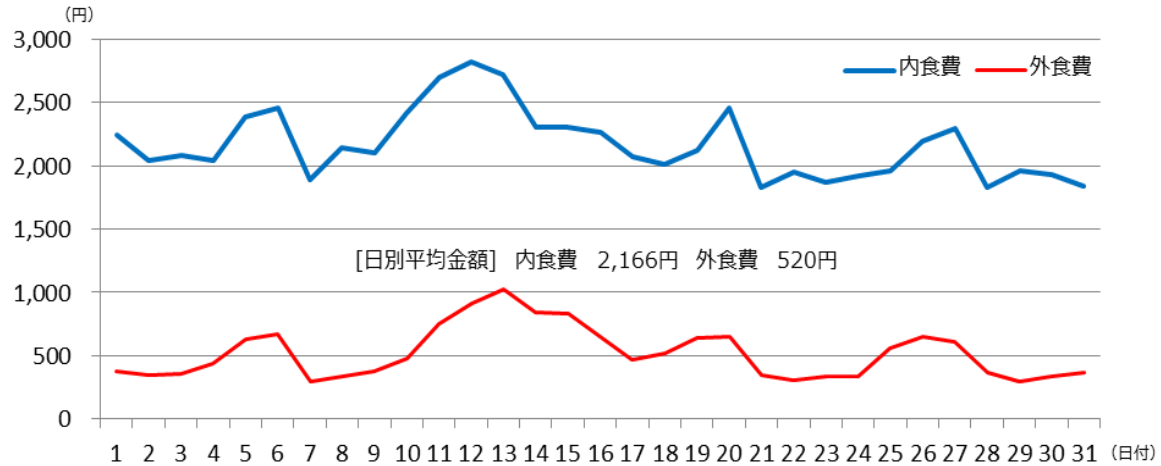
	平均気温 (前月差/ 平年差)	降水量 (前月比/ 平年比)
札幌	21.7℃ (-1.2℃ / -0.6℃)	78.5mm (104.0% / 63.4%)
仙台	23.0℃ (-2.1℃ / -1.2℃)	219.0mm (120.3% / 131.2%)
東京	26.4℃ (-0.9℃ / -1.0℃)	141.5mm (174.7% / 84.1%)
名古屋	28.1℃ (0.0℃ / 0.3℃)	221.5mm (83.6% / 175.4%)
大阪	29.2℃ (0.4℃ / 0.4℃)	104.5mm (229.7% / 115.0%)
広島	29.0℃ (0.6℃ / 0.8℃)	98.5mm (56.4% / 88.9%)
高松	29.4℃ (0.7℃ / 1.3℃)	192.5mm (138.5% / 224.4%)
福岡	29.5℃ (0.1℃ / 1.4℃)	95.5mm (65.4% / 55.5%)

※日本チェーンストア協会HP参照

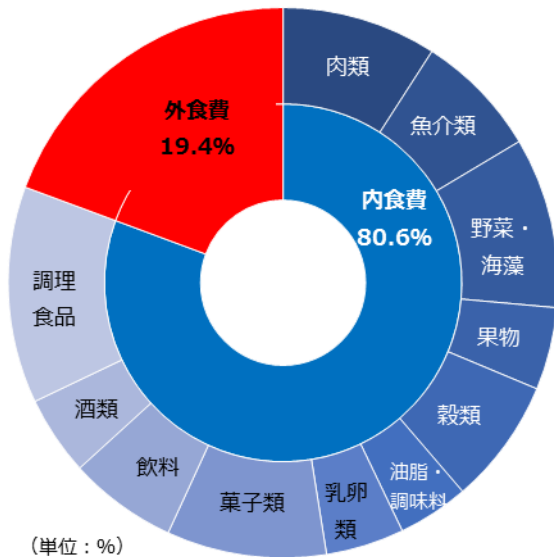
[全体概要]



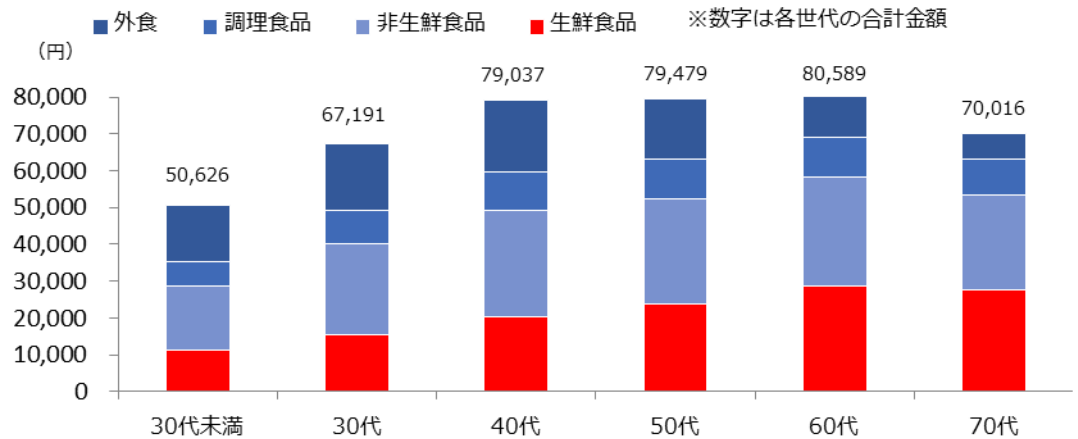
[内食費と外食費の比較]



[食料費の部門別構成比]



[世代別食料費構成]



- ・ 生鮮食品 — 肉類、魚介類、野菜・海藻、果物
- ・ 非生鮮食品 — 穀類、乳卵類、油脂・調味料、菓子類、飲料、酒類
- ・ 調理食品 — 惣菜

※総務省家計消費支出参照

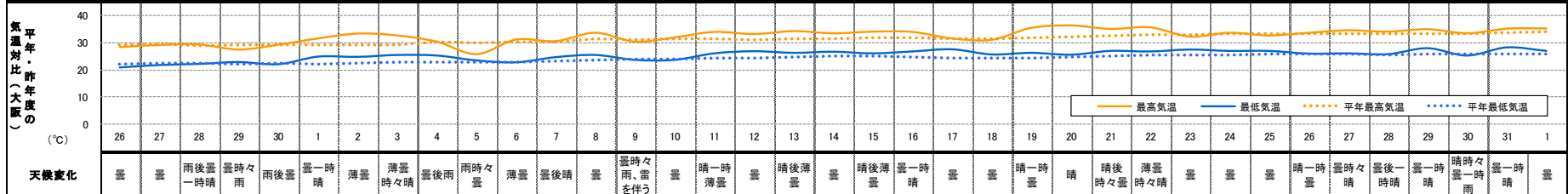
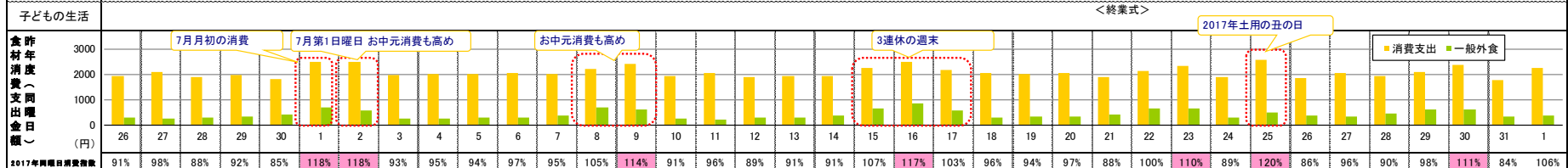
W	26W					27W				28W				29W				30W				31W															
曜日	6/25	26	27	28	29	6/30	7/1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	7/31
	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
行催事			日暮らし・寿司の日	ハッピーの日		大鼓	きき海・山・川開	うどんの日	半夏生	ソフコックの日			七夕の日	七夕の日				洋食器の日	盆迎え火	ゼラチンの日	七夕の日	盆踊り火	盆踊り火		土用の丑の日	土用の丑の日										土用の丑の日	

7月の暮らしのテーマ

- ・夏らしい食生活になる
- ・夏休みを意識します
- ・涼しく、元気に過ごす工夫をする
- ・インテリアを夏物に変える
- ・花火や夏祭りを楽しむ
- ・夏バテに気をつける
- ・夏休みの暮らし
- ・昼食を意識した買い物が増える
- ・夏の行楽を楽しむ
- ・お盆の準備

生活者の7月の暮らし ※平年の生活動向

- <お中元の季節>
 - バーゲンスタートでショッピングに行く。
 - ポータスを使って、食事やショッピングを楽しむ。
 - そうめん等さっぱりメニューが増える。
 - プール開き・海開きで水着などを購入。
- <夏祭りシーズン>
 - 熱中症・日射病・熱射病に注意する。
 - 夏祭りはゆかたで。
 - 麦茶・健康茶を得意とする。
 - ガラス器などで涼の食卓を演出。
- <夏休みに入る>
 - 土用の丑にうなぎをたべる。
 - キャンプなどアウトドアが増える。
 - 暑中見舞いを送る。
- <猛暑に入る>
 - 涼味を楽しむ
 - 庭の水やり、庭木の害虫の駆除。
 - 食べ物で夏バテ対策。



食卓テーマ

- 盛夏の夏メニュー/半夏生
- 和食で楽しむ夏の食卓 (七夕)
- 夏の旬の食卓・涼味
- 夏の土用/丑の日のうなぎ
- 大暑スタミナメニュー/夏休みの食事

真夏の涼味・スタミナメニュー 本格的な真夏の涼味やアイス、飲料、スタミナ料理の時期になります。

真夏へ (海開き・山開き)

半夏生

七夕

涼をあしらう/ 風鈴・金魚鉢・打ち水/ あらゆる湯引きの刺身・冷やした西瓜、桃・果実シャーベット/ かき氷・冷水筒の麦茶・水菓子/ 冷蔵庫にピザサーバー、食器やピアジョッキを冷やす・火を使わない

梅雨明け (平年) 関東甲信・東海等 7/21頃

- 夏休みスタート こどもの昼ご飯やおやつ、飲料の用意
- 夏の行楽・アウトドアレジャー本格化

お中元消費伸長

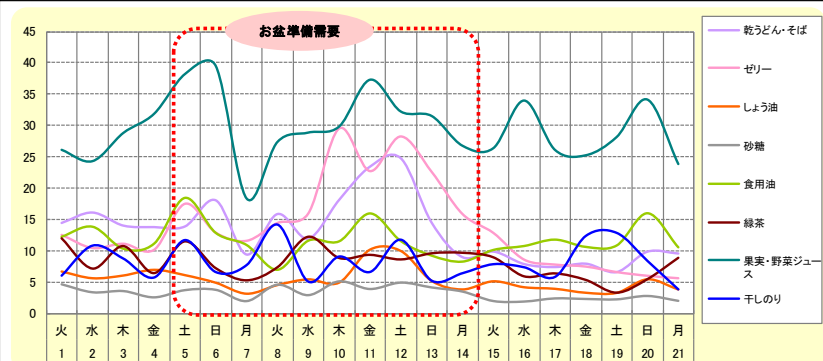
157	158	140	188	139	321	315	168	170	167	255	207	283	288	185	146	152	206	194	278	411	273	211	181	179	165	230	306	155	196	159	174	185	242	270	203	189
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

7月の暮らしに根付く

- 野菜** なす、きゅうり、トマト、さやいんげん、みょうが、とうがん、かぼちゃ、花らっきょう、とうもろこし、枝豆、ししとう、ピーマン、オクラ、新しゅうが、米なす、サラダ菜、プチトマト、にんにくの芽、セロリ、グリーンカーネル、にら、ずいき
- 果物** さくらんぼ、すもも、桃、すいか、メロン
- 鮮魚** あじ、穴子、鮎、いさぎ、うなぎ、かつお、キス、すずき、はも、あわび、するめいか、しまあじ、めごち、おこげ、いしもち、石鯛、黒鯛、いわな、まだこ、どひょう、しゃこ、たちうお、刺先いか、まごち、車えび

● 昨年の消費支出金額の推移より、月度の歳時記動向/季節動向の実態を読み込みます。

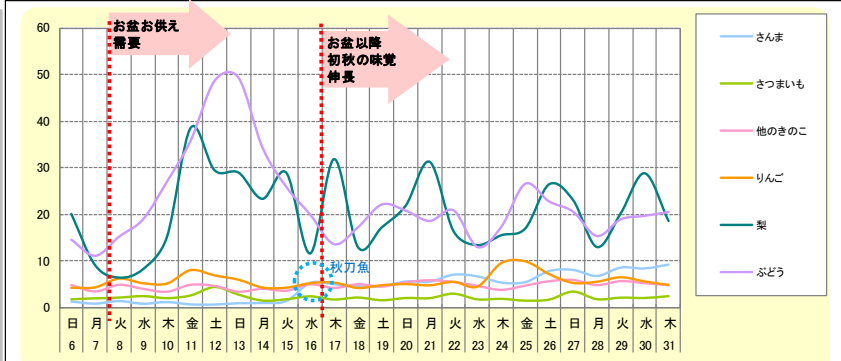
お盆準備の食材・基礎調味料の消費動向は？



「お盆には帰省して3世代での団らん。シニアをコアにしたお盆の団らん提案を強化」

基礎調味料や飲料などの早めに準備しておくもの、素麺(乾うどん・そば)などのお供え需要品目、帰省する時の手土産にも使われるゼリーなどの直前需要品目などに分類できます。迎える側の準備は1週間前ぐらいから始まるようです。山の日の祝日が出来て、2017年のお盆の帰省ラッシュは8月11日(金・祝)と12日(土)がピークに、Uターンラッシュは8月13日(日)と15日(火)に分散傾向。お盆休みは「6日以上」が35%、2013年以来最高に※ソニー損保、「お盆の帰省に関する調査(2017年)」

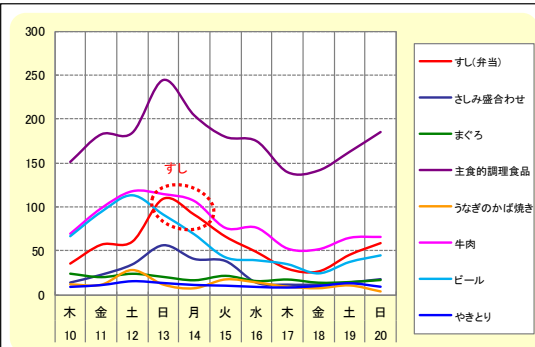
秋のはしりの「旬」動向は？



「果物などの青果物はお盆をきっかけに、秋刀魚はお盆後から消費が増えていく」

9月に主力となる「梨」や「ぶどう」などの果物は、お盆の御供えで消費に弾みがつくようです。お盆帰省Uターン後には秋刀魚が伸長してきます。(2017年は16日から) またお盆後には初秋の旬商材の梨やぶどうが実需要で伸長してきます。残暑が厳しい中、初秋の味覚がプロモーションの切り口となります。

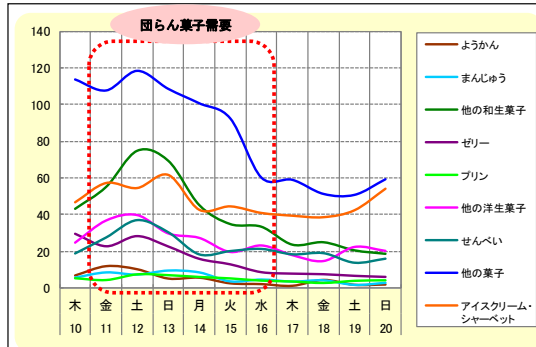
お盆のごちそう消費動向・傾向は？



「今年は15日が水曜、2連休の前週末が団らんピークか？」

お盆が週末に重なる年のハレピークは一山型になります。山の日の祝日でお盆休みが大型化する傾向です。昨年は11日が金曜日で金～日曜日の3連休が団らのピークとなり、15日には帰省Uターンのピークになりました。またお盆休みが長期化した分、休みの前半で夏の行楽、後半で帰省という行動も見られるようです。

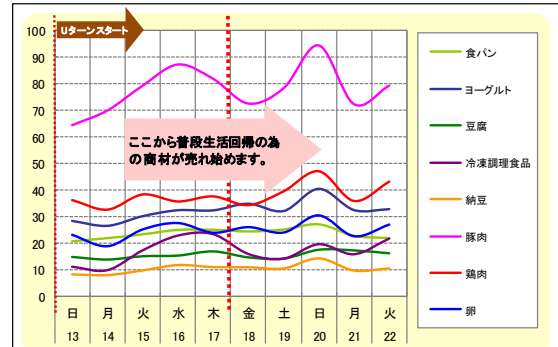
団らんの笑顔の中心には「お菓子」がある。



「菓子の動向でお盆マーケットが判ります」

帰省みやげとしての商品傾向のある「他の菓子」は12日がピーク。「他の和生菓子」はお盆前後の団らんでの消費が考えられます。また、お菓子類の消費には帰省だけでなく、帰省Uターンでのふるさとギフトのニーズが有りますので要注意です。(15日・16日の消費)

盆明けの普段性の食品の消費は？



「帰省Uターン以降、普段性食材が伸長」

2017年は帰省Uターンのピークは13日と15日となりました。Uターン後は普段性食材(いわゆる冷蔵庫補充需要)の消費が伸長しました。今年は15日が水曜日のため、Uターンラッシュは15日から始まり16日に集中する事が予測できます。ですので普段性食材もそこから伸張し始めると考えられます。