



フードマーケット

[ 食品販促マスタープラン ]

2015.12月号 (No.149) 2015年7月1日発行

BAU COMMUNICATIONS 

---

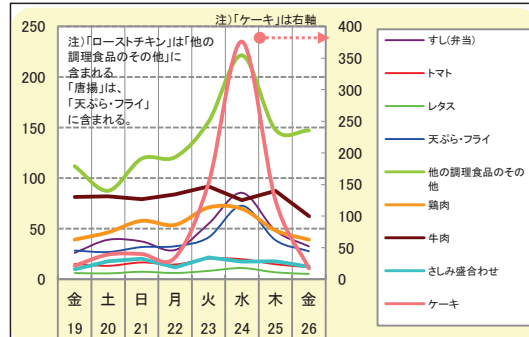
※本マニュアルの文面およびアイデアの無断転載を禁止いたします。



W		49W					50W					51W					52W					1W														
日	曜日	11/30	12/1	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	12/31	1/1	1/2	1/3
		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
暦・歳時			映画の日				納めの水天宮		大雪	納針事 め供納 の養め の薬師		納世界 めの人 の金権 の羅					い年 開賀 始郵 便特 別扱			納め の観 音			納め の大 師	冬 至	天 皇 誕 生 日	納ク れ地 の地 蔵	終ク い天 神	クリ スマ ス		納官 め庁 の御 用納 め			大晦 日	元 日	初 売 り	
今月の生活動向	ファミリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>家の中に、ツリーとタペストリーを飾る</li> <li>スキー旅行の計画を立て宿を予約し、用具を点検</li> <li>12月に入ると、少しずつ大掃除を始める</li> <li>大掃除用品や日用雑貨をホームセンターで買う</li> <li>洗剤やシートなど、新しい物を見つけると使ってみる</li> <li>生協で正月のお飾りを予約</li> <li>エコを意識して袖付き毛布を購入</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>インフルエンザの予防接種をうける</li> <li>おゆうぎ会や学習発表会を見に行く</li> <li>家族へのクリスマスプレゼントを用意する</li> <li>お歳暮を贈る</li> <li>バーゲンで洋服を買う</li> <li>人の出入りが多くなるので来客用のスリッパを補充</li> <li>冬休み前にシーツやカバーをチェックして取替え</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>年賀状をパソコンで作る</li> <li>年末掃除用の洗剤を買う</li> <li>パソコンソフトは干支が変わるので、毎年購入する</li> <li>友達と忘年会をする</li> <li>空気が乾燥するので、加湿器を購入</li> <li>遅くなると混むので、今のうちに美容院に行く</li> <li>化粧品を保湿系のものに替える</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>冬至には、ユズ湯に入る</li> <li>クリスマスの飾りは100円ショップのグッズを利用</li> <li>冬休みになって子供の制服をクリーニングに出す</li> <li>正月用の重箱や大皿を取り出して洗っておく</li> <li>帰省の際の親戚へのお土産を買いに行く</li> <li>お正月に着る服を、専門店のバーゲンで買う</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>集合住宅なので注連縄じゃなくてリースを飾る</li> <li>帰省までにクリスマス飾りを片付ける</li> <li>鏡餅、しめ縄飾り、お正月用の花を買う</li> <li>電球を新しいものに取り替える</li> <li>お正月用の衣服を揃える</li> <li>水仕事が多くなるので、手袋を用意しておく</li> <li>年末・年始は、家族とスキーを楽しむ</li> </ul>						
	シニア/シルバー	<ul style="list-style-type: none"> <li>趣味の作品で、クリスマスのものを玄関に飾る</li> <li>日曜日に主人に手伝ってもらって、網戸洗い</li> <li>食器棚、冷蔵庫、下駄箱などの掃除を済ませる</li> <li>ホームセンターで、掃除用品を購入</li> <li>早割り利用でお歳暮を贈る</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>寒い日はおこたが手放せない</li> <li>ボーナスで衣類と、孫のクリスマスプレゼントを買う</li> <li>ファミリーセールを待って、買物に行く</li> <li>お正月用にはボタンやタメマツの鉢植えを買う</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>成人した子供のクリスマスプレゼントに悩む</li> <li>年賀状は、決まった人にだけ出す</li> <li>夜寝る前にオイルをたっぷりぬって肌の乾燥を防ぐ</li> <li>化粧水を水分補給系のものに替える</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>面倒になってクリスマスツリー等を飾らなくなった</li> <li>冬至には、ユズ湯に入る</li> <li>お風呂に温泉の素を入れて入浴する</li> <li>年末に子供達が帰ってくるので、大皿や茶器を用意</li> <li>家族が集まるので、座布団やクッションを出しておく</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>クリスマスグッズを片付ける</li> <li>ポチ袋を用意する</li> <li>お年玉用にお札を新券に換えておく</li> <li>お正月の飾り付けをする</li> <li>生花を買う。仏壇用、お墓用も忘れず</li> </ul>						
今月の暮らしのテーマ		<ul style="list-style-type: none"> <li>歳末の準備</li> <li>お歳暮の購入</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>健康づくり</li> <li>ボーナス後のごちそう</li> <li>早目の忘年会</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>クリスマス準備</li> <li>忘年会</li> <li>夜食や間食</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>冬休みの開始</li> <li>クリスマスパーティー</li> <li>おせち料理の準備</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>おせちづくり</li> <li>年末の直前準備・年越し</li> <li>正月</li> </ul>						
食生活動向 (LINS食卓レポートより)	<ul style="list-style-type: none"> <li>沢山の白菜を、ベーコンと一緒にクリーム煮に</li> <li>トマト鍋やカレー鍋などいろいろな鍋を味わう</li> <li>期末テスト期間中は昼食を用心する</li> <li>シチューは多めに作って、翌日グラタン風に</li> <li><b>カニツアーのお土産にカニを頂く</b></li> <li>圧力鍋を使って、煮物、煮込み料理を良く作る</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>忙しい日は前日からおでんをたいておく</li> <li>学校が休みに入る前に、友達と年忘れランチへ</li> <li>カキが届いた時は、カキフライや酢カキに</li> <li>酒粕や塩麴を使った料理に興味</li> <li>圧力鍋で豚の角煮とか、大根と煮卵をつくる</li> <li><b>寒いと味噌汁やスープなどを作る回数が増える</b></li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>お歳暮は最近実用的なものが多くなった</li> <li>ボーナスをもらっても食卓には反映しない</li> <li><b>「うちエコメニュー」暖房を消してお鍋を食べる</b></li> <li>子供の関係の友達と、2、3回忘年会をする</li> <li>家事の合間、柚子茶でほっと一息</li> <li>鰯やブリを鍋に</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>冬休みになって、昼食作りが始まる</li> <li>ラーメンや、冷凍の豚まんを常備しておく</li> <li>友達同士のパーティには、ビザが不可欠</li> <li>冬至に、カボチャを食べる</li> <li><b>家族のX'masは、鶏の丸焼き、ケーキ、サラダ</b></li> <li>寒い日はかぶのそぼろあんであつたまる</li> </ul>							<ul style="list-style-type: none"> <li>年末は冷凍庫を整理する為、食卓が華やか</li> <li><b>大晦日の夕食はいいお肉で焼き焼きや焼き肉</b></li> <li>おせちはスーパーで必要なものだけ買ってくる</li> <li>年越しそばは本格的にダシを取り天ぷらも揚げる</li> <li>大きな鍋におでんを作って年を越す</li> <li>休み中おでん・豚汁・シチューを作り翌日も食べる</li> </ul>							
	リンスさんの食卓写真を交えて食生活シーンを紹介																																			
		(上)いわしのつみれ汁、風邪気味の子どものために生姜たっぷりで作る。 (下)旅行みやげにカニを頂き、豚汁と一緒に。							(上)子どもの引退試合をオムライスで応援。カボチャスープと共に。 (下)出掛ける予定だったのでシチューを用意。忙しい冬の便利メニュー。							(上)年末の乾物類の整理で、豆とひじきの缶を発見し、煮物に。 (下)鍋の翌日は雑炊。温野菜と一緒に。							(上)リクエストでチキンを購入。子供が大好きなとせなどでX'masも普通。 (下)仕事で遅くなり、X'masも惣菜を買って済ます。							(上)主人も冬休みに入り、家族で鍋を囲む。 (下)年末大掃除で大忙し。簡単に海鮮丼に。寒いので湯豆腐を加えて。						

● 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。

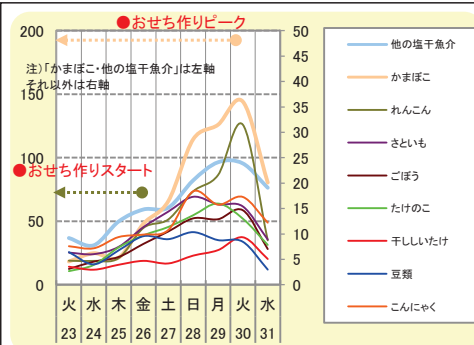
クリスマス需要を再確認！



「イブが平日だと前日(祝日)や25日クリスマス当日にもパーティ需要が増える」

太陰暦(ユダヤ歴)だった昔は日没が1日の始まりで、24日の日没からクリスマスが始まりました。そういう経緯もあって？ケーキは24日のイブに圧倒的に消費されます。昨年は水曜日がイブだったため、祝日の前日23日や25日にもファミリーパーティを実施する割合が増えたようです。今年もイブの24日は平日の木曜日なので前日で祝日の23日に実施する割合が例年より多いと思われます。

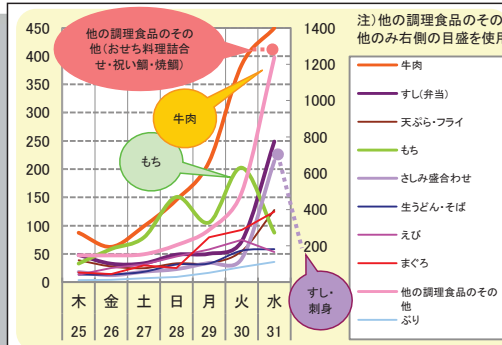
おせち材料の消費伸長推移



「昨年のおせちづくり消費は、26(金)から増える・ピークは30日(火)」

クリスマスは24日に済ませ、25日からはおせち作り。26日かられんこんやさといも、ごぼうなどお節野菜が伸長し始めます。本格的に伸長を始めるのは28日からです。おせちづくり材料商材は29日-30日が消費ピークとなります。

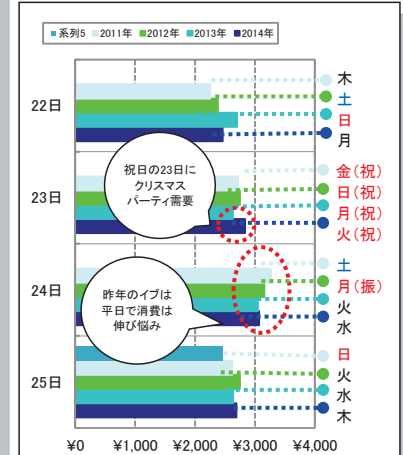
年末「際」もの商材の伸長は



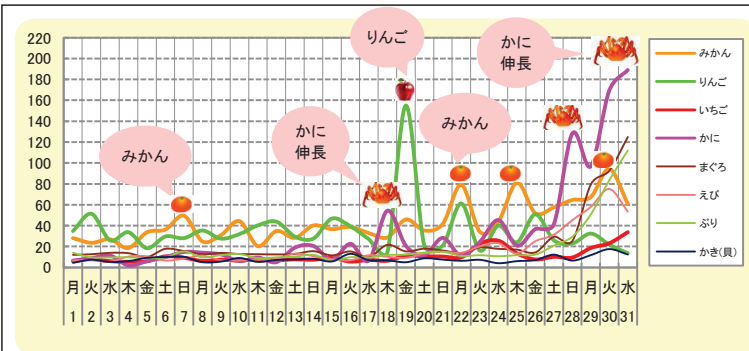
「おせち・すし・刺身・牛肉は31日に集中」「もちは30日がピーク」

迎春ニーズ(すし・刺身・おせち)は大晦日の売れ筋です。牛肉は29日(月)から売れており「年内に消費するごちそうニーズ」もありそうです。

過去4カ年のクリスマスの消費支出日別推移(曜日影響)



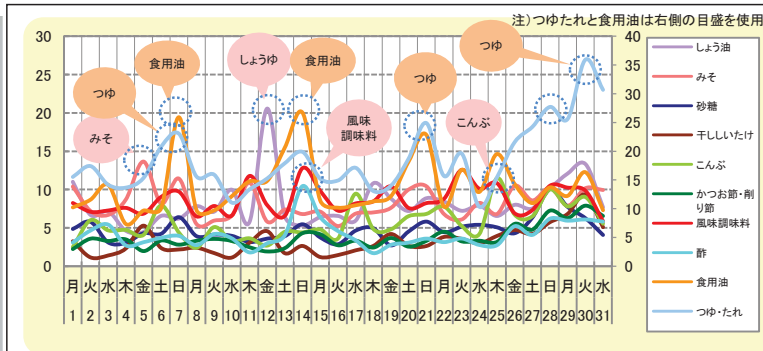
12月の旬(生鮮商材)の動向は？



「果物は、みかん・りんごが消費の中心」「鮮魚は、鍋料理などでかにが伸長、年末の週末(28日)にも伸張」

12月にはボーナスサンデーやクリスマス、歳末などハレの食シーンが目立ちますが、気温低下とともに冬の旬商材も美味しくなります。(脂がのる魚介類や味が濃くなる葉物野菜、晩成種の果物類など) 鍋の主役を彩る旬の生鮮食材(牡蠣・寒ぶり・かに)を家族の団らんの話題の中心にしてファミリーイベントを盛り上げましょう。

基礎調味料は12月のうち、いつ頃売れる？



「おせちづくりや正月料理に必要な基礎調味料は『際』よりも前に用意」

特に食用油や風味調味料、みそ等は特売の影響もあってか上旬や中旬で消費が高まっています。こんぶや干しいたけ等は下旬から消費が伸長していきます。つゆ・たれは鍋需要が週末に規則的にある事に加え、歳末需要としておせちづくりがスタートする頃から伸張し年末30日にピークがあります。

過去4カ年の歳末「際」の消費支出日別推移(曜日影響)

