

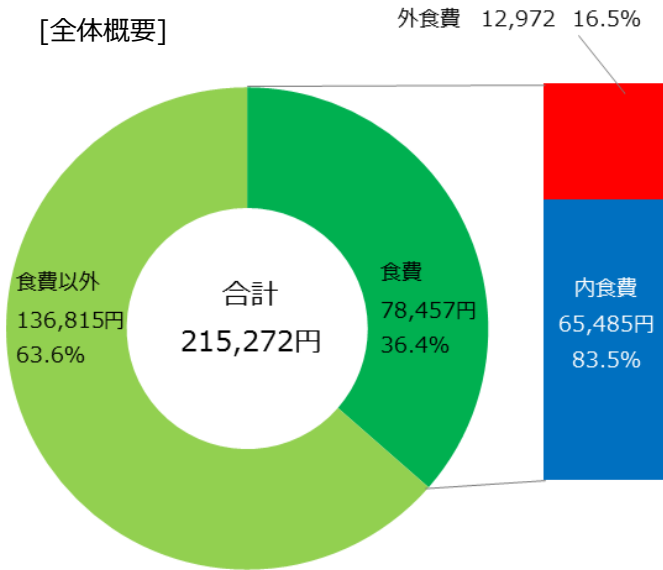
➤ Food Market

MA**▲**STER PLAN

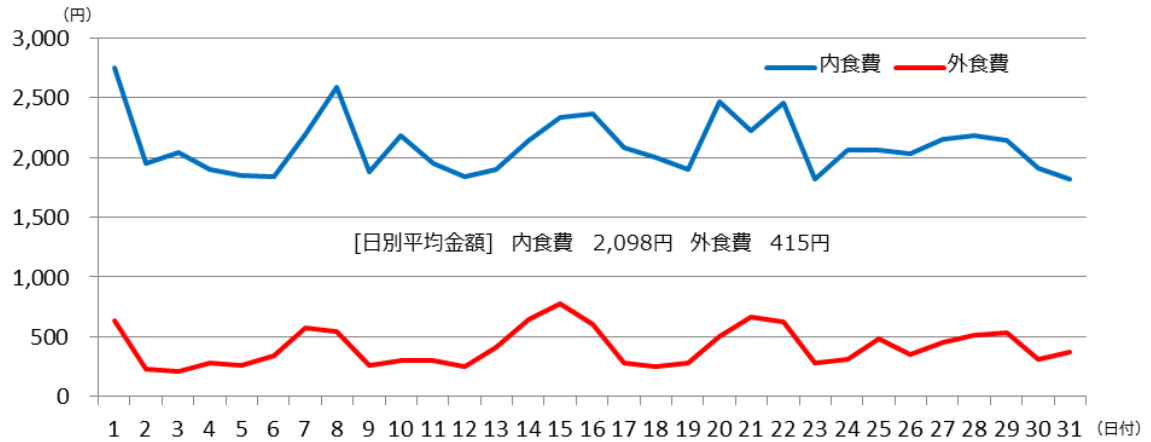
2019
July

7

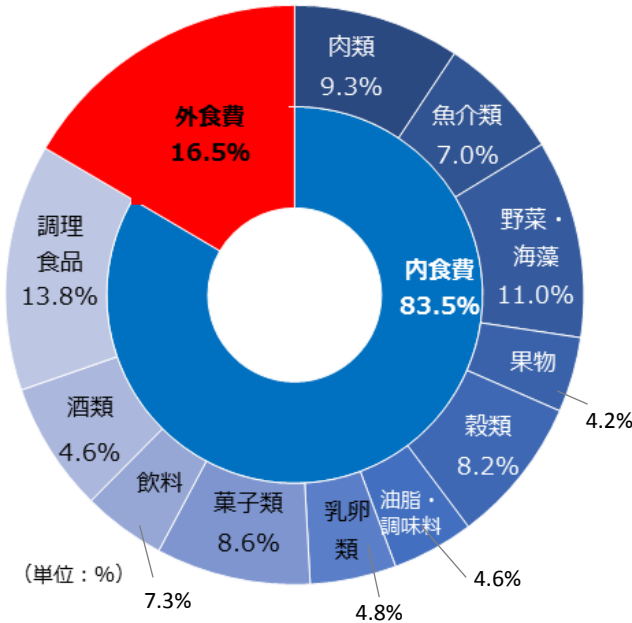
[全体概要]



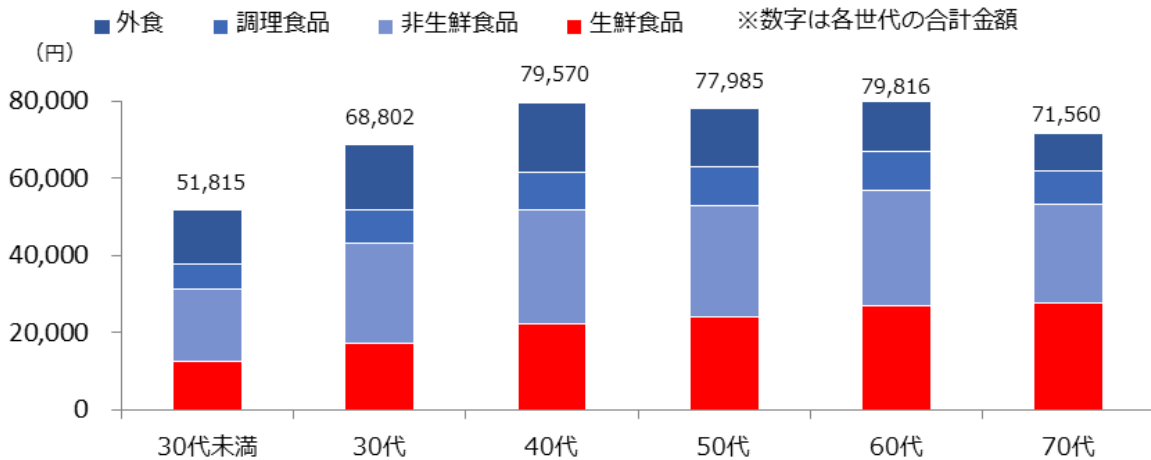
[内食費と外食費の比較]



[食料費の部門別構成比]



[世代別食料費構成]



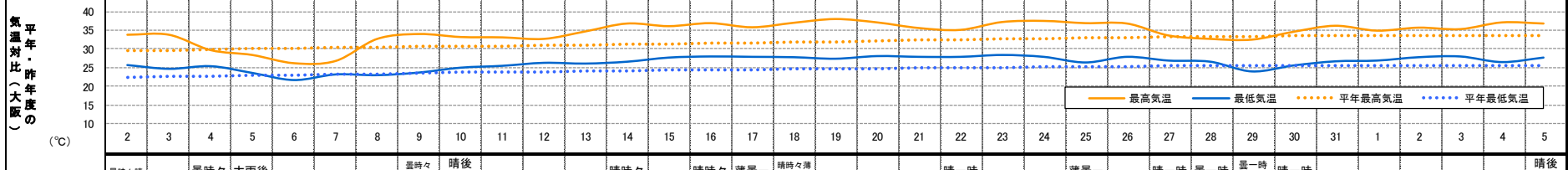
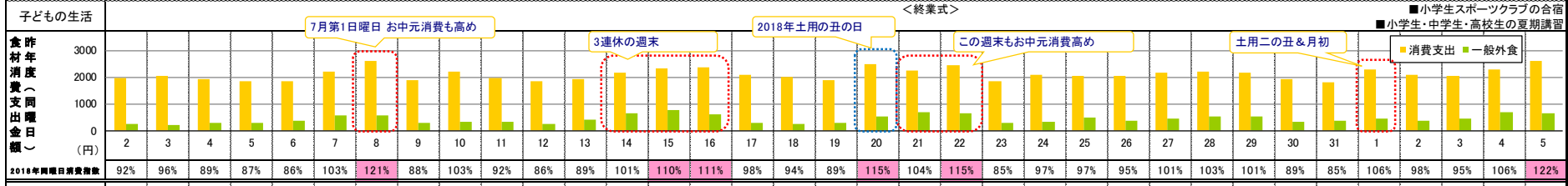
- ・生鮮食品 — 肉類、魚介類、野菜・海藻、果物
- ・非生鮮食品 — 穀類、乳卵類、油脂・調味料、菓子類、飲料、酒類
- ・調理食品 — 惣菜

※総務省家計消費支出参照

日	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	31	8/1	2	3	4	
曜日	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	水	木	金	土	日	
行催事	ぎ 海・山・川開	う 半夏生の日	ム ソフトクリ			サ ラダ記念日	キ ャブの日の日	セ ラチンの日	中 国茶の日		納 豆の日	ラ イメンの日	洋 食器の日	盆 迎え火	ゼ ラチンの日	盆 海の日	駅 弁記念日	敷 入		の ハ夏土用の入り		フ ェッツの日	天 ぶらの日	地 蔵盆	か き水の日		ス イカの丑の日	菜 つ葉の日		梅 干の日		バ インの日	の カレウのどん	お やつどん	は ちみつの日	香 きの日

7月の暮らしのテーマ	・夏らしい食生活になる ・夏休みを意識したず	・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 ※半年の生活動向	<p>＜お中元の季節＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ パーゲンスタートでショッピングに行く。 ■ ボーナスを使って、食事やショッピングを楽しむ。 ■ プール開き・海開きで着着などを購入。 	<p>＜夏祭りシーズン＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 熱中症・日射病・熱射病に注意する。 ■ 夏祭りはゆかたで。 ■ 麦茶・健康茶を用意する。 ■ ガラス器などで涼の食卓を演出。 	<p>＜夏休みに入る＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 夏土用にうなぎをたべる。 ■ キャンプなどアウトドアが増える。 ■ 暑中見舞いを送る。 	<p>＜猛暑に入る＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ オートキャンプなどを楽しむ。 ■ 花火大会へゆかたで行く。 ■ 節電・節水に努める。 ■ 日焼け対策
---------------------	--	--	---	--	---



食卓テーマ	半夏生/和食で楽しむ夏の食卓(七夕)	盛夏の夏メニュー	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
-------	--------------------	----------	-----------	--------------	-------------------

食生活テーマ・動向マップ

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/あらいや湯引の刺身・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・冷蔵庫にビアサーバー・食器やピアジョッキを冷やす・火を使わない

お中元消費伸長

お中元ギフト

お中元消費伸長

お中元消費伸長

お中元消費伸長

152 155 94 134 160 175 263 148 178 138 125 122 240 286 255 146 149 126 195 247 295 134 114 128 140 159 176 197 131 111 181 200 211 286 313

野菜

なす、きゅうり、トマト、さやいんげん、みょうが、とうがら、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、新しょうが、米なす、サラダ菜、ブチトマト、にんにくの芽、セロリ、グリーンカール、にら、ずいき

果物

さくらんぼ、すもも、桃、すいか、メロン

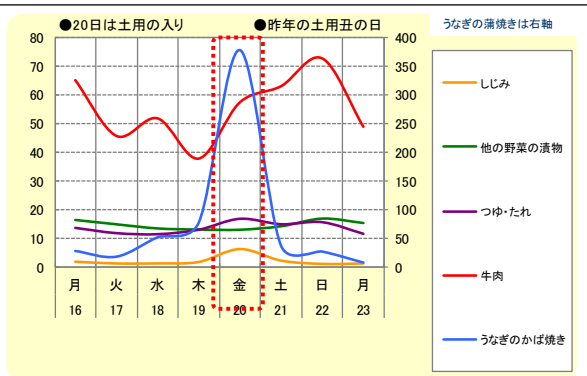
鮮魚

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、おこぜ、いしもち、石鯛、黒鯛、いわな、まだこ、とびうお、しゃこ、たちうお、剣先いか、まごち、車えび

7月の暮らしに根付く

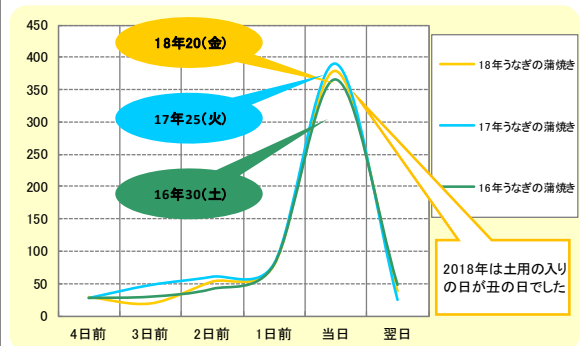
● 昨年の消費支出金額の推移より、月度の歳時記動向/季節動向の実態を読み込みます。

**土用丑の日のスタミナ商材
(うなぎ蒲焼き・牛肉)の動向**



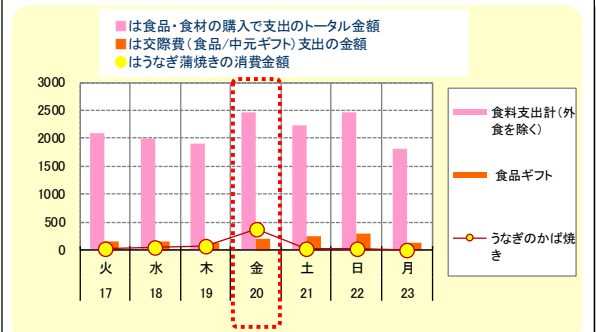
「金曜日の土用丑の日はうなぎも牛(丑)も伸張」
梅雨明けからのスタミナ行事「土用の丑の日」。2018年は土用の入りの人同じ日の7月20日の金曜日でした。昔は丑の日当日に、単価の高い牛肉は売れなかったのですが、うなぎの価格が高騰した2013年頃から、丑の日にも牛肉(丑)が売れてくるようになりました。今年は丑の日が27日(土)です。うなぎも牛肉も売れるような気がします。

過去3年間の土用丑の日/うなぎ蒲焼きの消費推移



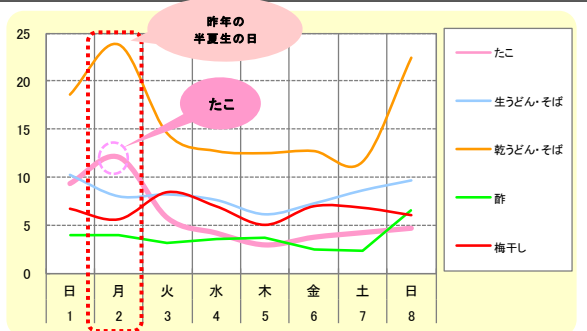
「国内や国際的にもニホンウナギが絶滅危惧種に」
過去には中国産の産地偽装うなぎが話題になり、近年は稚魚のしらすうなぎが不足し、価格高騰によるうなぎ離れに変わってきました。ニホンウナギが2013年には国内(環境省)で、2014年6月には国際的(IUCN)に絶滅危惧種に指定され、2019年のワシントン条約(CITES)締約国会議でニホンウナギの国際取引が規制されるのではと言われています。国内のウナギ漁獲量は激減し、国内消費量もピーク時の3分の1まで低下、2018年の1月には、しらすうなぎの漁獲量が前年比99%減という衝撃的なニュースも。完全養殖の技術確立が望まれます。

土用丑の日・1週間のお財布分析



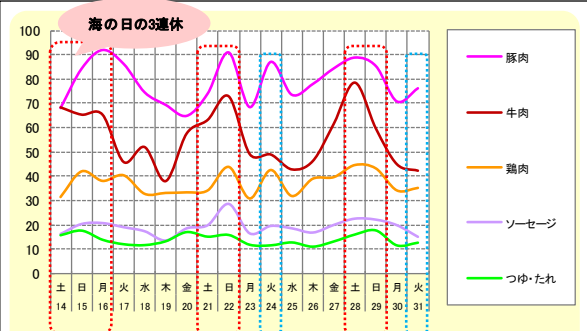
「昨年の土用丑の日の食費支出2,462円中、379円がうなぎ蒲焼き出費(お中元の食品の出費には195円)」
昨年土用丑の日のうなぎ蒲焼き出費は世帯平均で379円。しかし実際の国産うなぎ蒲焼き1尾の価格は1980円～2500円程度なので、うなぎを買った人の当日の出費のほとんどはうなぎ蒲焼きが占めます。うなぎの価格が高止まりなので、丑の日は仕方なくうなぎを買うか、うなぎを買わずちょっと贅沢なスタミナが付くおいしい肉(丑の日の牛肉など)へ流れる傾向が強まると思われます。

「半夏生」ってなんだったっけ?



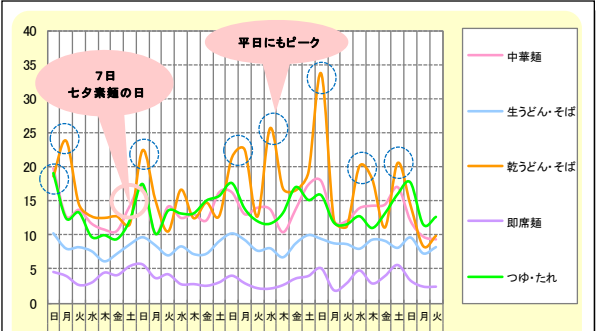
「昨年は7/2が半夏生・何が売れた？」
半夏生でのたこの消費は、歳時記行事食と考えられます。半夏生のいわれとしては、植えられた稲の苗がよく根付くようにとタコを食べる風習(タコの脚を根に見立てて、丈夫な根が付くように、という意味)などがあります。一般家庭での歳時記としては馴染んでいませんが、販促に活かしていきたい行事です。夏らしいさっぱりした食材に「タウリンをたっぷりのタコで元気！」という切り口での提案はいかがでしょうか? また香川県(香川県生麺事業協同組合)では半夏生の日を「うどんの日」に制定しています。うどんもスタミナアップに活用したいですね。

週末は焼肉(牛肉)、平日は冷しゃぶ(豚肉)ですか。



「牛肉はごちそう用、豚・鶏肉はおかず用」
7月の後半での精肉部門の品目の推移をグラフ化してみました。焼肉・バーベキューのシーズンだった中ですので、牛肉の売れ行きも気になります。また涼味と言えば豚肉の冷しゃぶ料理が人気です。牛肉は週末を中心に消費が伸張します。豚肉は平日にも週末にも消費のピークが見られます。

7月はやはり麺が人気。動向は?



「7月の麺類は、購入頻度が高く、消費金額も高い」
いくつも消費の山があるということは購入頻度が高いと考えられます。中華めんも乾うどん・そばも7月が最も消費金額が高い月(それぞれ420円・505円)です。そうめんが含まれる「乾うどん・そば」は7日のそうめんの日にも消費が伸張しています。週末にはお中元の影響が大きく、平日にはお手軽な涼味としてピークも見られます。また中華めんの伸長は、焼きそばと冷麺需要で高まっていると思われます。