

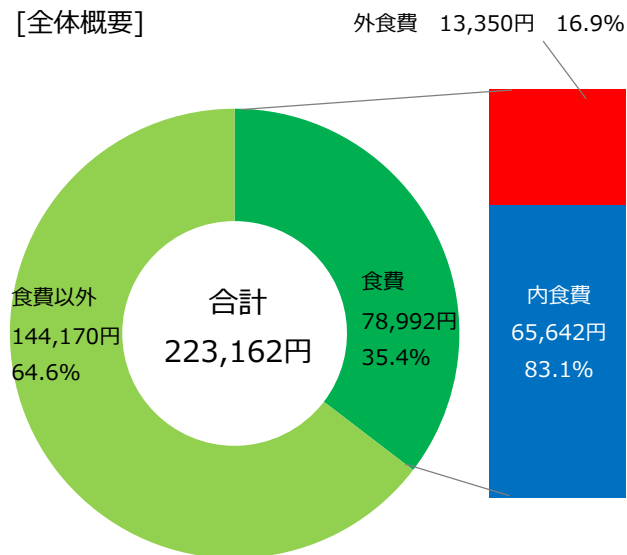
➤ Food Market

MA**▲**STER PLAN

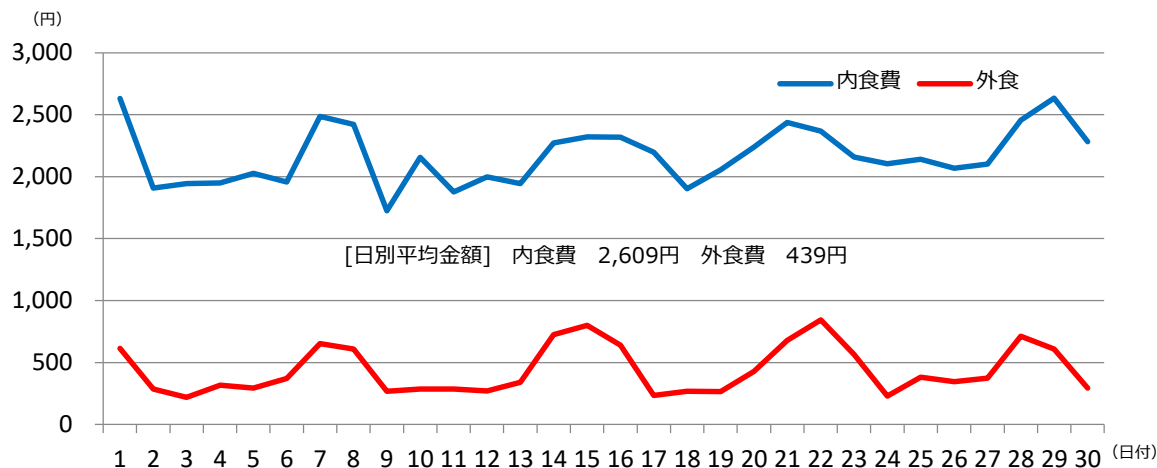
2020
September

9

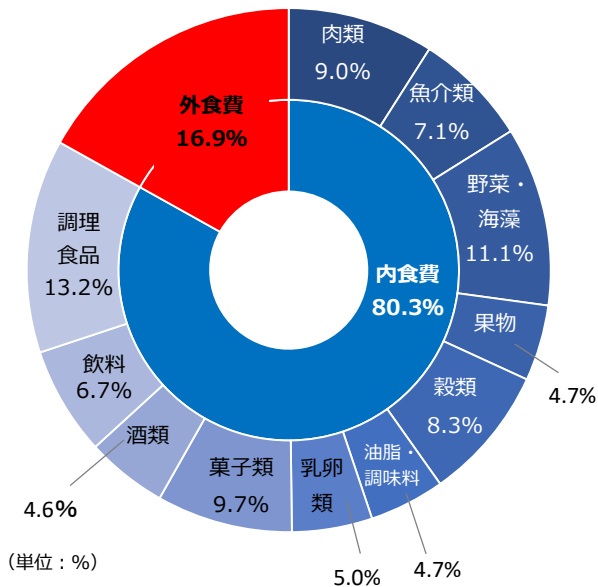
[全体概要]



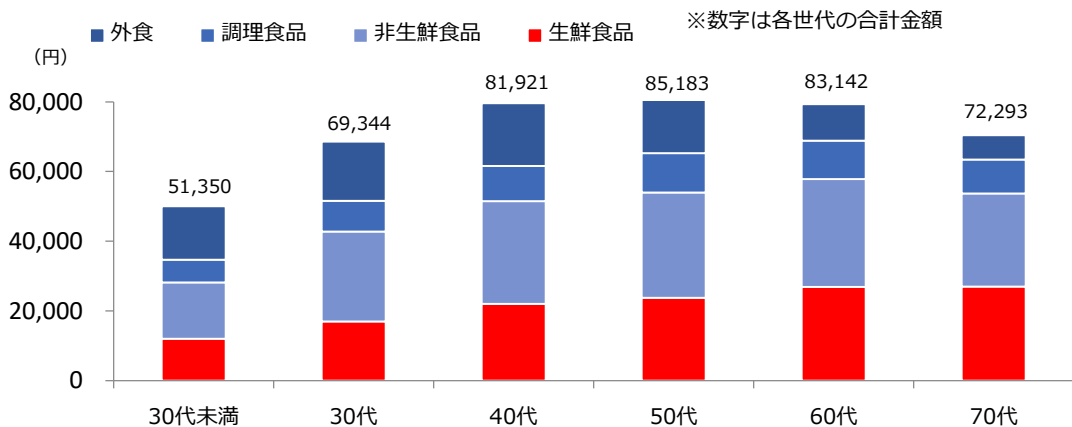
[内食費と外食費の比較]



[食料費の部門別構成比]



[世代別食料費構成]

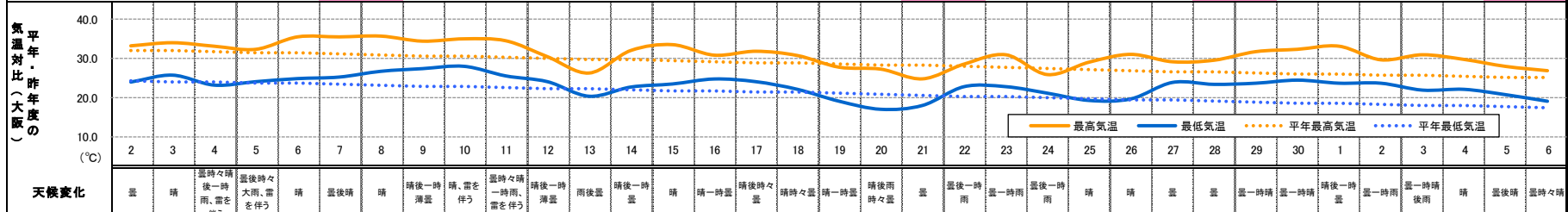
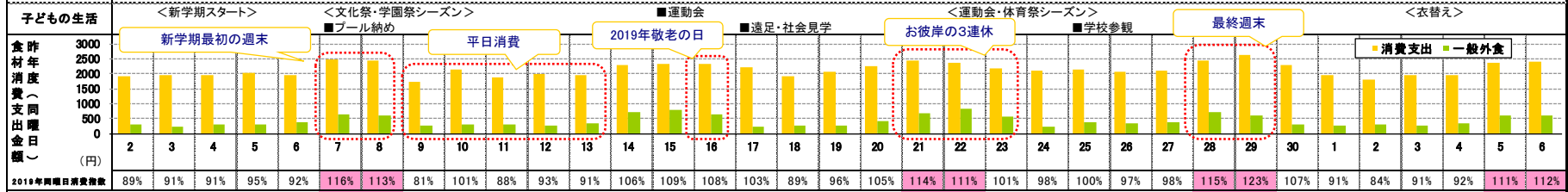


- ・生鮮食品 — 肉類、魚介類、野菜・海藻、果物
- ・非生鮮食品 — 穀類、乳卵類、油脂・調味料、菓子類、飲料、酒類
- ・調理食品 — 惣菜

※総務省家計消費支出参照

日	8/31	9/1	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	10/1	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		
行事	野菜の日 二百十日	防災の日					風の日 風牛・風豚の日	白露		敬老の日 重陽の節句	二百二十日				新聞休刊日	ひ老人の日 老人の日		の日の日 のいわれ大根		彼岸入り		敬老の日	社秋の日 秋分の日			彼岸明け							敬老の日 十五夜 七酒夜の日 衣替えの日				いわしの日
9月の暮らしのテーマ	●健康増進普及月間(9月) ・新学期準備(朝食・弁当材料) ・新学期スタート(朝食・弁当材料) ・秋の食材を楽しむ						・残暑が厳しく夏バテ対策 ・秋の行楽需要 ・秋の食材を楽しむ						・秋の行楽(4連休) ・敬老の日のギフト ・気温と食卓シーンが初秋へ変化						・敬老の日、秋の彼岸と和食傾向になる ・秋分の日にお墓参り(4連休) ・運動会のシーズンになる						・秋の行楽 ・気温が下がり暖かいメニューが欲しくなる												

生活者の9月の暮らし※平年の生活動向	<ul style="list-style-type: none"> 近郊へ行楽ハイキング、小旅行や温泉へ出かける。 雨戸の点検など台風対策を行う。 秋の味覚を楽しむ。 地域で防災訓練を行ったり、非常持ち出し袋の点検をする。 新学期のお弁当づくりが始まる。 	<ul style="list-style-type: none"> 秋植え球根を植えたり庭仕事を行う。 秋の行楽需要 衣替えを始める。 	<ul style="list-style-type: none"> 敬老の日のお祝い 大安の土日は結婚式に出席する。 秋まつり運動会の練習に参加。 	<ul style="list-style-type: none"> お彼岸でお墓参り、掃除やお供えをする。 バーベキューや羊煮会を楽しむ。 秋の夜長をホームウェアでリラックス。 	<ul style="list-style-type: none"> 冬野菜や秋まき草花、球根の植えつけを行う。 セーターを編み始める。 衣料の収納、整理、防虫剤の入れ替えをする。
--------------------	---	---	---	--	---



食卓テーマ	残暑夏バテ回復/新学期スタート	残暑夏バテ回復/秋の味覚	連休で楽しむ敬老の日	敬老の日/お彼岸/秋の味覚	あったかメニューが食卓へ
-------	-----------------	--------------	------------	---------------	--------------

残暑夏バテ対策 消化が良い・栄養バランスが良い・野菜をたくさん・食欲がでる・味覚をたっぶり

秋らしいメニューの頻度高まる 煮物、煮魚等煮物メニュー、茸のスパゲティなどの洋風・中華メニューなども増える。季節の和菓子、洋スイーツも人気。

新学期スタート準備(朝食・弁当)

敬老の日/彼岸などで和風の料理が増える

敬老の日 秋分の日

温かい料理も作り始める

初秋の味覚が店頭を飾ります 秋刀魚・さつま芋・栗・茸類・梨・鮭など

秋の行楽/運動会 気温が下がり始め秋の行楽シーズンイン 秋の運動会

防災への意識が高まる

敬老の日ギフト(食関連では栞梗の鉢植えとカステラのセットなどを贈ったりしています)

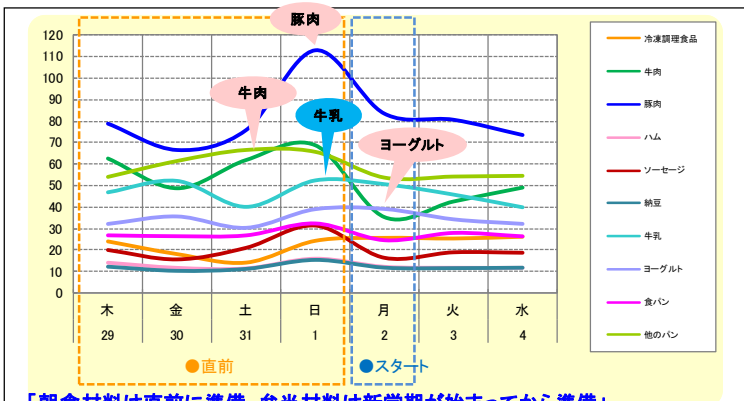
ポジロヌーポー予約

9月の暮らしに根づく

野菜	なす、いとり、はくさい、しいたけ、みょうが、とうがらし、かんしょ、その実、このろずいき、ピーターコーン、花にら、黒皮かぼちゃ、さつまいも、まつたけ、えびいも、丸なす、黒いも、西洋にんじん、しめじ、里いも、小なす、すだち、しょうが、えだまめ、おくら
果物	栗、すだち、ぶどう、なし、早生みかん、ざくろ、いちじく、メロン
鮮魚	さば、かます、はも、たちうお、さんま、おこぜ、あわび、したびらめ、あゆ、うなぎ、しいら、するめいか、いばだい、しじみ、いしもち

●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。

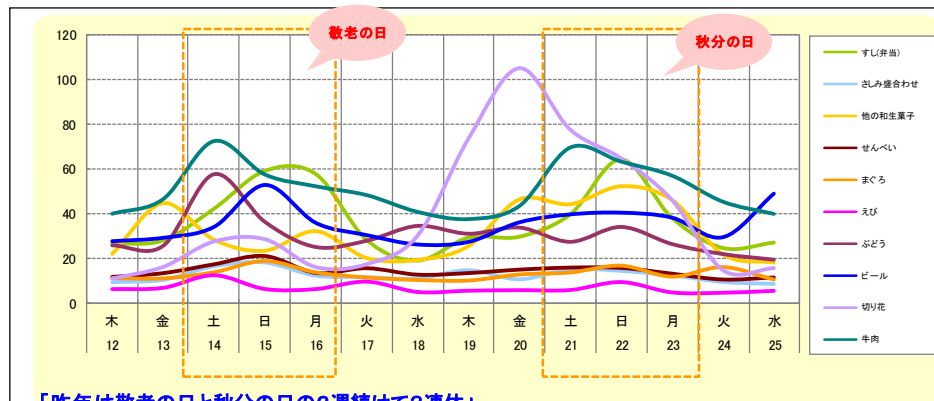
新学期の朝食・弁当食材料品の消費動向



「朝食材料は直前に準備、弁当材料は新学期が始まってから準備」

多くの地域では9/2の月曜日に新学期がスタートしました。毎日消費される朝食ニーズの牛乳などはスタート前の週末から消費が高くなりました。弁当材料需要が考えられる冷凍調理食品などは日曜日から消費が増え、新学期スタートの月曜日の週を通して伸長が高まりました。

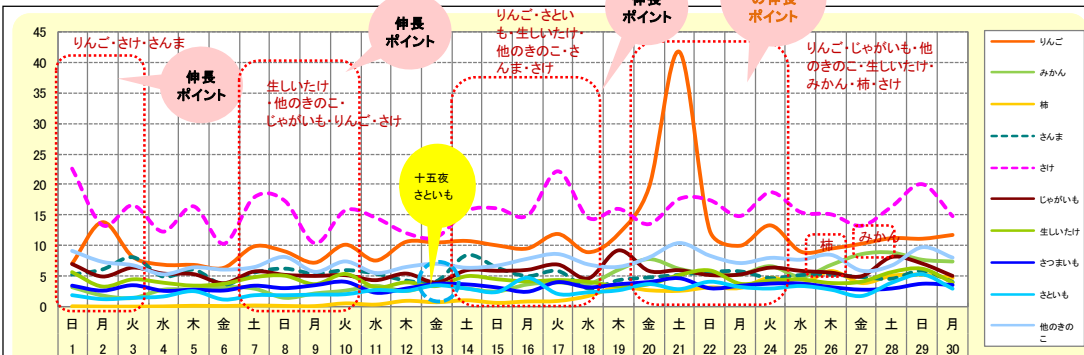
「敬老の日」や「秋分の日」の秋の祝日で伸長するもの



「昨年は敬老の日と秋分の日2週連続して3連休」

2019年は敬老の日の3連休に続いて、秋分の日も3連休となりました。昨年の敬老の日の3連休では牛肉やすしなどのハレ商材が伸張しており、家庭での団らんがあったかと思われます。敬老の日の当日にはすしや他の和菓子などが伸張していることから敬老の日のお祝いギフトが考えられます。今年は敬老の日の翌日が秋分の日で4連休となります。この連休にこそう商材、ハレ商材、旬商材、行楽商材などのニーズが集中します。

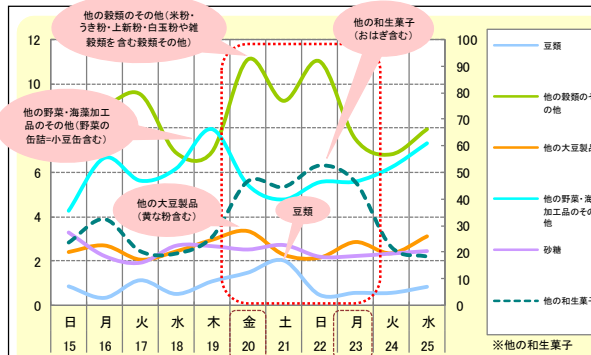
本格化する秋の味覚・秋の旬食材



「残暑が落ち着くと秋の旬(海の幸、山の幸)の消費が本格的になってくる」

秋の旬のうち、一部の品目は8月のうちから消費が増えてきますが、本格的に消費され始めるのは9月になって気温が下がってからになります。上旬では初秋の旬食材「さんま」「他のきのこ」「じゃがいも(北海道産)」「りんご(津軽などの早生種)」などが伸長し始めます。中旬になると「みかん(極早生)」「柿」「さといも」「さつまいも」などの消費が活発になり、下旬は「他のきのこ」「生しいたけ」などの消費が本格化してきています。さんま不漁がニュースになる昨今ですが、2019年は更に大不漁の年で、8/22までは水揚げが全くありませんでした。全国さんま産受網漁業協同組合によると、2019年の全国のサンマ水揚げ量が前年比66%減の4万517トンで、統計開始以来、過去最低。水揚げの低迷については、温暖化による海水温上昇の影響や、回遊するサンマが日本の漁場にたどり着く前の公海上で操業する中国や台湾の大型漁船の漁獲量が増加しているためとの指摘もあります。

お彼岸にはやっぱり「おはぎ」づくり



「お彼岸にはやっぱり「おはぎ」づくり」

手作りのおはぎ作りの材料消費は秋分の日を前に伸長し、出来上がりのおはぎも彼岸の入りから秋分の日にかけてピークでした。お彼岸におはぎ(ぼた餅)を供える習慣は、小豆の赤色には災難から身を守る効果があると信じられていて、邪氣を払うという信仰が、先祖の供養と結びつくと言われています。お墓参りの実施率は高いので、手作りおはぎも9月の重要な販促の切り口になります。