

➤ Food Market

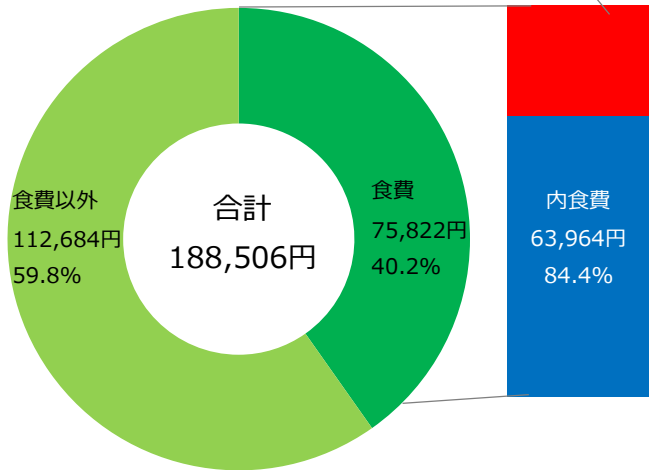
MA**▲**STER PLAN

2020
October

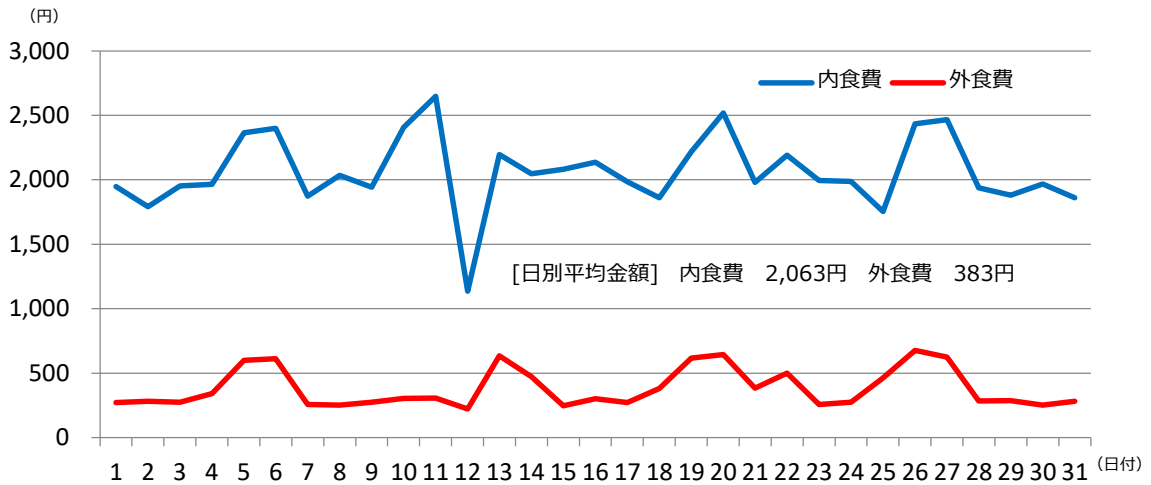
10

[全体概要]

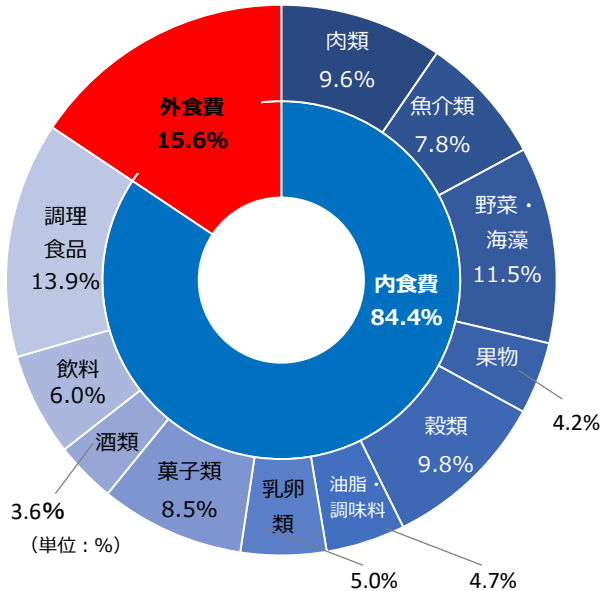
外食費 11,858円 15.6%



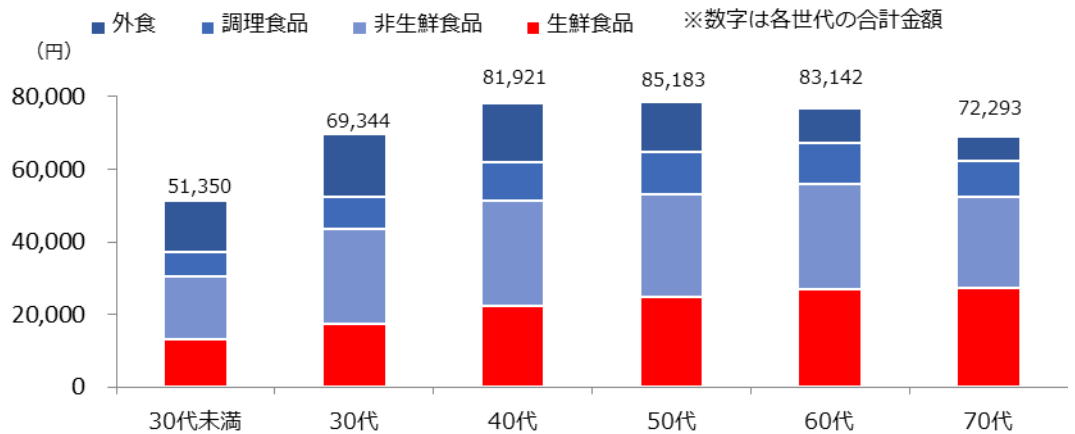
[内食費と外食費の比較]



[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

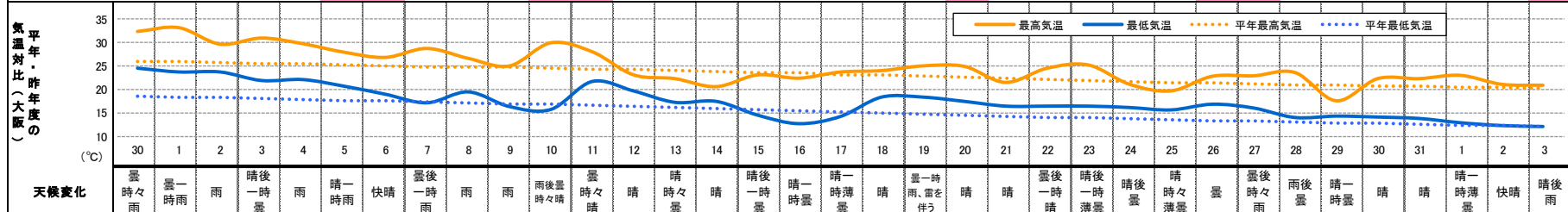
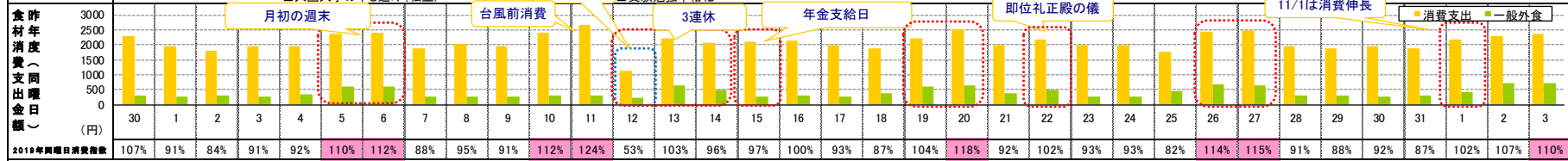
※総務省家計消費支出参照

日	9/28	29	30	10/1	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	11/1		
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		
行儀事				十五夜/衣替えの日	豆腐の日		いわしの日				寒露		海苔の日	目の愛護デー	亥の子餅	日さつまいもの		年金支給日	世界の食糧デー	ボスの日		冷凍食品の日	孫の日		土用の入り		霜降		世界の土用丑の日						ハロウインの日	全国ずしの日	紅茶の日

10月の暮らしのテーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・秋の行楽 ・気温が下がり温かいメニューが欲しくなる 	<ul style="list-style-type: none"> ・秋の味覚が充実する ・新米を楽しむ 	<ul style="list-style-type: none"> ・秋の行楽 ・健康に気遣う 	<ul style="list-style-type: none"> ・涼しくなり温かい食べ物が欲しくなる ・ハロウインの飾り付けをする 	<ul style="list-style-type: none"> ・秋の行楽(紅葉見物) ・暖房器具の準備
-------------	---	---	--	--	---

生活者の10月の暮らし※平年の生活動向	<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。 	<p>＜秋まつりシーズン＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ■お天気の日はアウトドアで1日を過ごす。 ■寒い日は鍋物が食卓に上がる。 ■コタツやホットカーベットを出し始める。 ■地域や子供の運動会に参加する。 	<ul style="list-style-type: none"> ■年末年始の帰省や旅行の予約をする。 ■果物狩りなど行楽ドライブに出かける。 ■本格的に冬支度を行う。(暖房・重衣料)
---------------------	--	---	---

子どもの生活	<p>＜衣替え＞</p> <p>＜修学旅行シーズン＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ■入園入学の申し込み(私立) 	<p>＜遠足シーズン＞</p> <p>＜中間テスト＞</p> <p>＜高校、修学旅行シーズン＞</p> <p>＜学園祭・文化祭シーズン＞</p>
--------	---	--



食卓テーマ	あったかメニューが食卓へ	秋の行楽・アウトドア	秋の旬と秋らしい料理	あたたまる料理	鍋料理/秋の洋風メニュー
-------	--------------	------------	------------	---------	--------------

食生活テーマ・動向マップ

10月の暮らしに根づく

野菜
ブロッコリー、にんじん、三つ葉、ほうれんそう、かぶ、ごぼう、なす、はくさい、生しいたけ、しめじ、なめこ、マッシュルーム、まつたけ、ねぎ、キャベツ、ずいき、ぎんなん、長いも、さつまいも、男爵いも、秋みょうが

ポジョレヌーボー予約

旬商材の最盛期
旬として10月に市場扱い数量が増える品目
(秋鮭・新米・まいたけ・大根・人参・カブ・ゴボウ・ねぎ・チンゲンサイ・かぼちゃ・かんしょ・馬鈴薯・さといも・ジョナゴールド)

果物
く、みかん、柿、りんご

鮮魚
いわし、かます、かれい、さけ、さば、わかさぎ、するめいか、さんま、このしろ、かわはぎ、甘えび、ししゃも、甲いか、あこうだい、甘だじ、ひらめ、しいら、したびらめ、伊勢海老、いとり

秋らしいメニューの頻度高まる

温かい料理も作り始める

秋の行楽/運動会 気温が下がり始め秋の行楽シーズンに。

鍋メニューが登場し始める

紅葉シーズン 紅葉が見頃になる

あたたかい本格的な鍋が恋しくなる

霜降から立冬の間に木枯らしが吹き始め、本格的な鍋メニューが作られるようになる。

「この時期はこの鍋で」～家庭によって食べ始める鍋メニューにこだわりがあるようです。

十五夜が羊名月と呼ばれるのに対して十三夜は栗名月・豆名月(大豆)と呼ばれる

衣替 十五夜

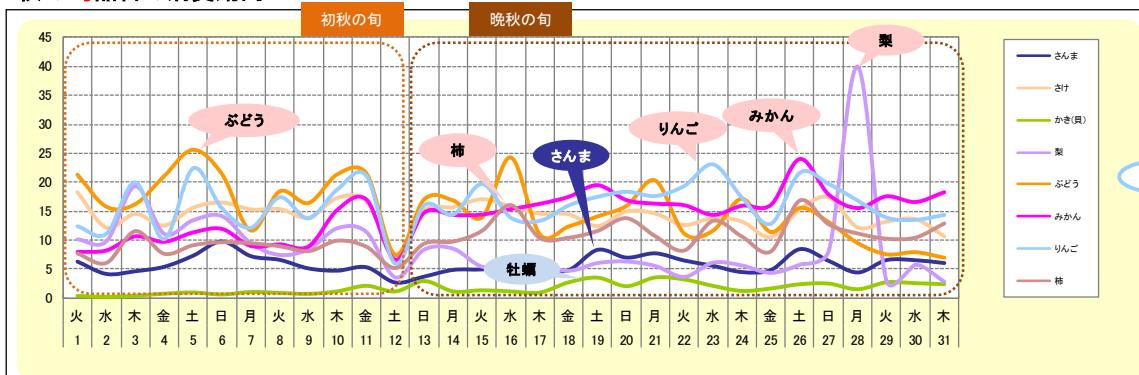
十五夜(中秋の名月)は羊名月とも呼ばれます

最近ハロウインの仮装(コスプレ)人気が増えています。日本でも高まっています。

ハロウイン

●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。

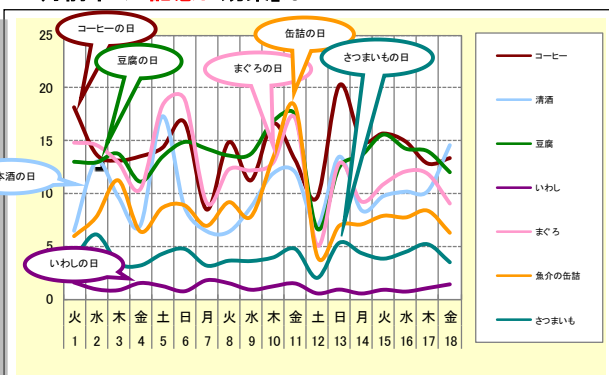
秋の旬品目の消費動向



「9月をピークとする前半の秋の旬・10月をピークとする後半の秋の旬」

同じ秋の旬でも9月が消費金額のピークとなるさんま、梨、ぶどう等と10月および10月以降がピークとなるりんご、みかん、柿、牡蠣等の品目が10月中旬で入れ替わります。また同じ品目でも早生種から中・晩生種への品種の変動もあります。(早生種のつがる一中生種のジョナゴールドなど) 秋の旬としては総体的には10月がピークとなります。秋の旬の産地としては秋鮭、さんま、ジャガイモ、米などで北海道産が目立ち、「北海道フェア」の好適期となります。なおさんまですが、2019年は全国のサンマ水揚げ量が前年比66%減の4万517トんで、統計開始以来、過去最低。8~10月の全国の水揚げ量は約2万トン。前年同期のわずかに2割でした。

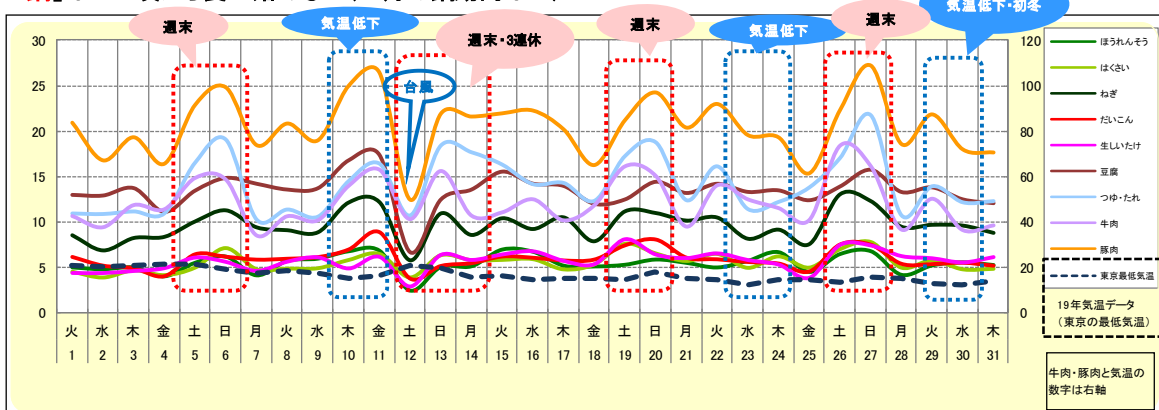
10月前半の「記念日効果」は？



「記念日で売れる物と効果の低いものを理解しておく」

10月には食品に関連した小さな記念日があります。家計調査の消費支出で変化のあるものからあまり変化していないものまであります。単に何々の日だからでなく、「何々の日はこういう理由で設定されました」まで踏み込むとよりお客様にご理解と興味をいだいて頂き、販売に連動した展開になるようです。

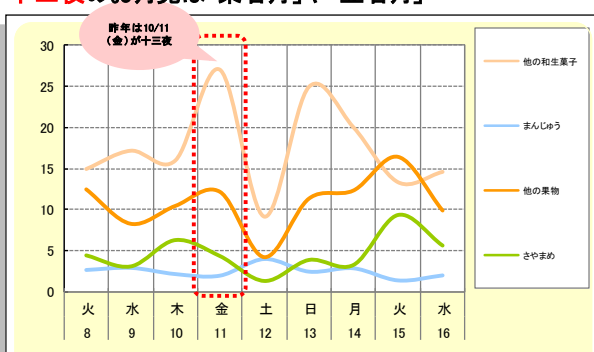
「鍋」はいつ頃から食べ始める？(10月の鍋動向は?)



「牛肉(豚肉)&はくさい&ねぎ&生しいたけ&つゆ・たれの同時伸長が、鍋メニュー登場予測の決め手」

鍋メニューは家族が揃いやすい週末型のメニューですが、気温低下の状況によっては平日でも鍋メニューが作られるようです。(平日は豚肉や豆腐、ねぎ、大根などの伸長が目立ちますので普段性の鍋が考えられます。) *余談ですが、鍋に関連する野菜としては、「はくさい」よりも「ねぎ」「生しいたけ」の品目の方が鍋感(関連性)がいいようです。はくさいに比べて、使い切ることが多いからでしょうか？ (注/グラフは東京の気温データと全国の消費支出データとの付け合わせですので気温運動変化は完全にマッチングするわけではありません。)

十三夜のお月見は「栗名月」や「豆名月」



「今年の十三夜は10月29日(木) 栗や豆を訴求」

中国から伝わった十五夜(旧暦の8月15日)と日本独自の風習である十三夜(旧暦9月13日)どちらも月を観るのに適した気候です。十五夜は芋名月と言われるのに対して、十三夜は豆名月とか栗名月と呼ばれ、ちょうど食べ頃となる大豆や栗などが供えられてきました。昨年の十三夜は10月11日でしたが、今年は10/29で少し遅めですが栗ならまだシーズン中。月見団子やおはぎなどの和菓子と合わせて提案してみましょう。