

1月度 週別計画	12/31	1/1	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	2/1	2	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				
生活の変化 と 最近の話題	小寒から節分までが寒の内。例年この時期は強い寒波が南下し、日本海側だけでなく、西日本の平地でも大雪に。今年は新天皇の即位の礼が行われ、新元号の年に。							昨年は前年秋からの長雨や天候不順の影響で、白菜や大根など鍋野菜や葉物などが関東を中心に今年の2倍強の相場で推移。家計を圧迫した。							14日は成人の日。民法改正案で2022年には成人年齢が18歳に引き下げると。今までの成人の日のイベント内容の変化や関連業界に変化が起きるといわれている。							センター試験をスタートに受験シーズンに入っている。昨年はインフルエンザが大流行し、過去最多の患者数が報告された。1月後半からが感染が急増する時期だとか。							2日は初午。稲荷神社の祭礼で商売繁盛や五穀豊穡を祝う。節分豆、恵方巻、節分そば、立春朝しぼり酒と、暦の上では春を知らせる行事食が続く。										
行歳時	◆元旦(1日)		◆小寒(6日)				・七草(7日)		◆鏡開き(11日)					◆成人の日(14日)		◆土用入り(17日)					・初天神/天神講(25日)							◆節分(3日)			◆初午(2日)								
	・御用始め(4日)				・どんと焼					・十日えびす(10日)					◆小正月(15日)		◆大寒(20日)					インフルエンザ流行							バレンタインギフト							北日本では雪まつり			
販売テーマ	福笑いお年玉セール							蒸していただく旬レシビ							越冬寒熟まつり							冬の元気カラダ							笑福祭										
企画の狙い	お得感たっぷりの価格アイテムや増量アイテム、バンドルセールなど新年のお年玉セールの開催。							蒸し物料理の美味しい時期に、蒸し物メニューを各コーナーで提案。手作り感を訴求できるデリも。							冬の寒さが美味しさをつくる食材やねかせて熟成させることでうま味を増す食材を取り上げて。							風邪やインフルエンザ、花粉症の季節の防寒メニューや健康対策食材をラインナップ。冬の元気応援。							初午いなり、節分恵方巻と週末の土日は行事食のメインデー。立春までの新春の福メニューを訴求。										
重点企画 & 提案メニュー	○福笑いお年玉セール 2019お値打ちセール、増量セール、均一セール、初荷市、福引大市、お年玉セール、福袋大会、残り物は福セールなど ○迎春縁起メニュー 年明けうどん、三日とろろ、七草粥 ○お正月のパーティー オードブルまつり、大皿メニュー、鍋セット、焼肉セット、寿司盛合せ ○新年の干支：“猪”にちなんで猪豚鍋、猪豚焼肉、猪豚ソーテー他							○蒸していただく旬レシビ 蒸籠蒸し、酒蒸し、茶碗蒸し他 ○旬の魚貝蒸しレシビ 殻付牡蠣、ムール貝、ホンピノス、蒸えび、アクアパッツァ、パエリア ○お肉の蒸籠蒸し 牛たん、合鴨肉、蒸し豚、蒸し鶏他 ○手作り点心で 焼売・雲吞・餃子皮類、挽肉、餃子 ○レンジアップ蒸しミールキット ○成人の日のお祝いメニュー オードブル、刺身盛、寿司、焼肉他							○小正月はストロベリーフェア ○越冬完全フルーツまつり みかん(樹上完熟、蔵出し等)、完熟金柑、晩柑橘類、貯蔵りんご他 ○寒風が美味しさを作ります! 塩引き鮭、さんま干し、ししゃも、干し柿、干し大根、干し芋、海藻類 ○蔵開いの日本プレミアム 日本酒、昆布、手延べ素麺、味噌 ○レンジアップ蒸しもの特集 霜降り野菜、雪開い野菜、青菜漬、寒ぶり、寒牡蠣、寒ひらめ、かれい							○冬の元気づくりはコレ! 菌活鍋、乳酸菌食材、薬膳食材 ○熱盛のホットメニュー ホットサラダ、熱燗・辛燗、レンジ鍋キット、シチュー、グラタン他 ○おなかに優しいパワーフード ○冬の元気アシスト ○温か元気スープ ミネストローネ、ポタージュ、オニオングラタン、クラムチャウダー ○ヘルシー元気鍋 ○体調管理におすすめドリンク							○初午稲荷寿司、初午団子、赤飯 ○福を呼ぶ豆レシビ 落花生、お多福豆、昆布豆、五目煮、赤飯、ぜんざい、チリコンカン、豆カレー、フムス、カスレ他 ○手作り恵方巻・手巻き寿司材料 ○恵方巻各種、恵方巻セット、笑福膳(恵方巻+豆惣菜)、笑福弁当 ○けんちん汁、いわし惣菜、節分そば、節分オードブル、節分弁当 ○招福菓子、節分スイーツ、厄除酒 ○立春大福餅、立春朝しぼり酒										
トレンド商品 & 人気レシビ	★ふるさとのおもてなし寿司 かぶら寿司、柿の葉寿司、岩国寿司、めはり寿司、飯寿司、てこね寿司							★今旬の蒸し料理 よだれ鶏、えび蒸し餃子、茶碗蒸し、ポッサム(韓国風蒸し豚)、貝の酒蒸し							★冬の土用レシビ うなぎの蒲焼、うなぎちらし、うなぎ茶漬け、うなぎの卵とじ、平目のあら汁							★冬の薬膳食材 クコ、ナツメ、生姜、にんにく、香葉、シナモン、ニラ、羊肉、鶏肉、牡蠣、キムチ							★世界の豆レシビ ポークベインズ、フムス、豆カレー、チリコンカン、フェイジョアータ										
販売企画 催事企画	・ご馳走をはじめ ・初荷市 ・成人の日のお祝いメニュー							・菌活でヘルシーイヤー ・温活レシビで冬カラダ ・冬のデリシャスホワイト							・冬の夜は小鍋 ・大寒の味覚特集 ・冬の土用の元気食							・受験生のための深夜食堂 ・冬の免疫力アップに ・防寒ホットメニュー大会							・節分祭 ・立春招福祭 ・南の春味まつり										