

2月度 週別計画	1/29	30	31	2/1	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	3/1	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
行事 歳時 生活の変化	◆節分(3日) ◆立春(4日) スズ花飛散始まる 大学・私立中高入試試験シーズン							◆建国記念の日(11日) ◆旧正月(10日) 梅開花 公立高校入試 桜開花予報							◆振替休日(12日) ◆初午(12日) ・バレンタインデー(14日) 流水彼岸							◆南水(19日) ◆天皇誕生日(23日) 春一番が吹く頃 卒業・謝恩会シーズン 国立大学2次試験							◆ひな祭り(3日) 三寒四温 ・春の全国火災予防運動 中高卒業式シーズン						
売場づくり 商品づくり	・晩柑橘類/新物野菜/春山菜売り場 ・節分関連商品と恵方巻の製造管理 ・旬食材の洋食メニュー(シチュー、フライ)							・旧正月春節の中華・韓国グルメ企画 ・バレンタイン向け三連休の手作りメニュー ・初午のいなり寿司/初午団子							・苺、晩柑橘類、春野菜メニュー提案 ・春のスイーツコーナー(洋・和)拡充 ・バレンタインからホワイトデー切り替え							・春巻魚や貝類、新物海藻類の品揃え ・鯛メニューから春メニューへ切り替え ・春の炊き込み、天ぷら、焼肉、サラダ提案							・ひな祭りパーティーメニュー企画 ・いちごの品揃え管理と関連スイーツ ・卒業/合格祝、集いの大皿メニュー						
販売テーマ	立 春 大 福 市 春節のごちそう 春は南から 春の先取りグルメ ひな祭りのお祝い																																		
企画の狙い	節分祭と立春の行事食や縁起物、願掛け祈願の食材やメニューを紹介							春節祭の中華メニューを中心に、三連休はバレンタインメニューを提案							沖縄、南九州、四国などの産地から早春の生鮮食材を中心に							野菜の新物や近海の春巻魚が出始める時季の春メニューを紹介							今年のひな祭りは日曜日のパーティー日和、ハレの食卓提案を						
重点企画 & 提案メニュー	○冬土用は赤色食で福運願い 苺、林檎、鮭、牛焼肉、明太子、小豆 ○みんなのできたく大福メニュー 手巻き恵方寿司、ふぐちり、節分鍋 ○節分幸福メニュー 恵方巻、節分汁、節分弁当、福豆、いわし惣菜、節分そば、節分スイーツ ○鬼喰う焼肉祭、肉鍋祭 ○立春しぼり酒、立春豆腐、大福餅 ○早春の芽吹きをいただく ○合格祈願の願掛けメニュー							○春節中華祭 中華惣菜、点心、中華麺、中華調味料 ○餃子がごちそう 餃子の具、餃子各種、餃子鍋 ○春節のアジア鍋 ●三連休はバレンタインディナー 手巻き寿司、ステーキ、シチュー、焼肉、ハンバーグ、カレー、ホットプレートメニュー、フォンデュ、洋風鍋 ●初午(12日) いなり寿司、赤飯、初午団子、油揚げ							○春フルーツ いちご、デコボン、文旦、日向夏 ○早春の味覚お届け 新じゃが、アスパラ、豆野菜、山菜 ○南の春海の幸 真鯛、さわら、あじ、天然ぶり、鰹 ○九州の早春の味わい鍋 ぶりのあごだし鍋、ふぐ鍋、牡蠣鍋、黒豚しゃぶしゃぶ、博多水炊き ○ご当地の春グルメ ○スイーツ&和菓子							○春野菜レシピ(揚、炒、和、煮、蒸) 菜の花、春キャベツ、新じゃが、新玉 ○早春の春巻魚 鯛、ほたるいか、かつお、海藻類 ○春を感じる和ごはん 鯛めし、牡蠣ごはん、じゃこ飯、旬飯 ○春味中華 回鍋肉、青椒肉絲、蟹玉、八宝菜等 ○春菜でイタリアン パスタ、カルパッチョ、アクアパッツァ ○スープ仕立ての春レシピ							●4年に一度の肉フェスタ(29日) ○寿司種セット(ちらし、手巻き)、いくら、サーモン、海鮮サラダ、蛤、あさり ○ひなちらし、手まり寿司、巻き寿司 ○焼き肉盛合せ、ローストビーフ、唐揚げ・かつ用、チキンナゲット ○チキンバーレル、ピザ、オードブル、サンドイッチ、パエリア、デリセット ○麦餅、ケーキアソート、母デザート ○ケーキミックス、製菓・製パン材料 ○発泡酒、シードル、ワイン、白酒						
全国チラシ企画 催事・エンド企画	・肉の日(鬼喰う祭:29日~) ・福は内/節分祭 ・春はもうすぐ生鮮市							・春鍋で団らん ・ファミリーバレンタイン ・初午いなりを作ろう							・旬の柑橘とスイーツフェア ・春の中華フェア ・早春の九州・沖縄フェア							・そろそろ鍋納め ・春感お祝いメニューで団らん ・春のパーティーメニュー							・ハレの日の春メニュー ・自慢の春メシ召し上がり ・卒業おめでとう						
トレンド商品 人気レシピ	★冬土用の未の日(2月1日)の滋養食「ひ」のつく「ひらめ、ひじき」 「赤色」食材*小豆、トマト、唐辛子、牛、鮭*							★油揚げいろいろ 南関揚げ、松山揚げ、栃尾揚げ、三角定義油揚げ、大和揚げ、座布団揚げ、京揚げ							★ホワイトデーのお返し人気スイーツ フィナンシェ、クッキー、マカロン、カヌレ、キャラメル、サブレ、ウエハース							★旬のタンゴルー類 清見、不知火(デコボン)、せとご、紅まどんな、天草、たまみ、マーコット、たんかん							★春の貝レシピ 蛤瀬汁、あさり貝汁、酒蒸し、赤貝の酢味噌和え、ほっき貝飯、深川めし、帆立天麩羅						
家計支出動向 (2022) 季節品種販売動向	※いわしは節分関連支出で2月が年間トップ月 ※すし(弁当)は恵方巻需要か前月比120%で12月に次ぐ高支出月 ※豚肉支出のトップシーズン ※チョコレートは前月比160%の支出に(年間の2割近い支出シェア) ・プレミックス、製菓関連材料のトップランク週 ※さつま芋は10月から2月にかけて高支出シーズン ※いちごは1月比140%と支出増 ・ココアはバレンタイン需要で販売指数トップランク週に ※豚肉は前月比160%の支出に(年間の2割近い支出シェア) ※さつま芋は10月から2月にかけて高支出シーズン ・ヨーグルト、デザート類の販売指数上昇 ・パターの販売指数はバレンタイン需要でトップランク週に ※他の柑橘類は1月比倍増の支出で3月にかけて上昇 ・混ぜご飯の素の販売指数が上昇 ・ひな祭り週はいちごの販売指数がトップランク週 ※味噌は12月に次ぐ高支出月に																																		