

● 1月度 MD データ <旬食材・生鮮食品入荷動向>

旬の食材	産地・品目他	提案メニュー・販売企画
長芋(ながいも) 三日月とうろ ガクシヤカ 和菓子	北海道 青森、長野	★胃粘膜を保護し消化吸収をたすけるムチンや抗酸化作用の高いサボニン、糖質を活性化するゴリソリなどの有効成分が豊富。 ◎東北地方の正月3月の「三日とうろ」の風習を広め長芋のPRに。
寒菜 菊葉 法蓮菜、雪にじまん、雪菜、曲りなげ、からし菜、からし高菜、赤かぶ、餅菜	東北、北関東 信越、愛知、三重	◎冬場の低気圧や霜、雪などにより甘みが増して柔らかくなる寒菜野菜。 ◎東北・北日本の冬の冬備野菜や特産品。雪割野菜に多いため、仕入れルートを確認して丁寧にMDを展開しよう。
国産イローレモン リスシム、マイヤレモン 小笠原レモン	広島瀬戸内 愛媛 和歌山	◎フルーツの国産レモンと外国産のレモンの比較検討。 ◎多用途のレモンを使ったサラダ、贈礼用としてだけでなくレシピを豊富に。 ◎国産レモンを使った「塩レモン」の作り方とレシピを置数企画を。
晩生(おくて)みかん 晩生冬、晩生(10～11月) 中生、晩生(12月～3月)	和歌山、愛媛 熊本、佐賀 長崎、静岡	★抗酸化作用を促すβ-クリプトキサンチンが豊富。 ◎有田下津では12月収穫のみかんを貯蔵熟成し、1月末から3月にかけて「蔵出しみかん」として出荷。樹上完熟みかんなど高糖度みかんを開発。 ◎みかんジュースやみかんスイーツも集客販売。
牡蠣(かき) 生食用、加熱用 殻付牡蠣	北海道、広島 北陸、香川、佐賀 福岡、宮城、三重	★海のミルクとよばれる完全栄養食品。セレン、亜鉛、鉄、銅などの必須ミネラルやビタミンA、B群も豊富。タウリンはレスポールを除去。 ◎各地のブランド牡蠣を販売し、地域産品を紹介しながら特徴訴求。 ◎牡蠣の土手鍋セットや牡蠣フライ、グラタンなどをセット商品の提案。
鱈(ぶり) 鱈(オシロイ、マサ、イナダ、ハマチ、メジロ、ガンダ)	天然物(産直、越前、水尻、山陰) 養殖物(長崎、鹿児島、大分、愛媛、高松)	◎養殖物でも脂の強いものは薄造りで塩付だしのしゃぶしゃぶ提案。中南米料理のセビーチー(串焼類)と塩付マリネした野菜サラダも。 ◎厚切り、薄切り、骨、腰、アゴ、頭など用途別店でできる商品化を徹底。 ◎EPAやDHAの豊富さをアピールの大好物の商品企画も必須。
鱈(かいり) まがいくい、巻かむい、なめたがいくい(いなかいり)、オヒョウ	北海道、青森 新潟、鳥取、兵庫 石川、福井	◎近海各地の冬が旬のかわいくいという新しいレシピで提案。 ◎まがいくい、なめたがいくい、巻かむい(むむがいくい)、三陸の正月にかかせないなめたがいくいなどの品揃えで冬場にも選ばれる訴求。
甘酒 甘酒発酵甘酒 酒粕飲料甘酒	白蜜製甘酒 米麹(アノアルコール) 酒粕飲料(アルコール)	◎飲む点滴といわれる栄養豊富な伝統食材で夏場にも選ばれるエネルギー源。 ◎甘酒の(大塚)には近頃増えるとして仕内自家製甘酒のサービス。 ◎米麹を発酵させた白蜜甘酒づくりのおススメ。レシピ付。
生明うどん 讃岐うどん、 茹でうどん、半生うどん。	讃岐うどんほか 福岡産、全粒小麦粉 梅、梅干し、豆苗漬物	◎白いうどんと赤い具材で縁起物を意味する正月の縁起メニュー。 ◎年齢、性別問わず楽しめる半生明うどんで2年越しの縁起メニューを提案。 ◎さまざまなうどん振興協議会が提携。元旦から15日までに食して祝う。
大寒鍋 寒がり、寒たら、寒柱、寒わかば、合鍋、団栗	酒粕鍋、豆乳鍋、 牛乳鍋、味噌鍋、 担子胡麻鍋、カレー鍋	◎大寒の季節の旨み食材を素材材として提案。語呂合わせで「大寒鍋」の寒ごう食材や温湯効果のある薬膳、菌活食材も合わせて提案。 ◎冬の上用と重なるので上用の裏メニューとしても。

旬の漬物	旬の菓子	旬の酒・酒類	花糖
野沢菜漬 新漬り沢庵 干生菜漬	花びら餅 梅が枝餅 ういす餅 いちご大福 ガレット・デ・ロア	初しぼり 梅酒 雪見酒 ホットワイン 成人の日ウイングワイン シャンパン・スパークリング	寒餅類 ろうばい 水仙 福草餅 白梅 蘭 観梅(ろうばい)

◇ 1月度生鮮食品入荷動向(平成29年度東京中央卸売市場・市場統計情報より)

果物	野菜	鮮魚
★甘夏旬が出現する。 愛媛、熊本、鹿児島から。最盛期は3～5月。 ★せとか旬が出現する。愛媛、佐賀から。最盛期は2～3月、佐賀が2月。 ★ネパールオレンジ旬が出現する。米国から。最盛期は2～5月。 国産ネパールは和歌山、広島から。最盛期は1～2月。 ★アンデスメロンが出現する。熊本から。最盛期は熊本が4～5月、茨城が5～6月、山形が7～8月。 ★目が出始める。 ★高知、熊本から。最盛期は2～3月。 ★8月旬を迎える。和歌山が1～4月、広島が2～3月、愛媛が3月。	★栃木のうどが出現する。最盛期は1～4月、東京が2～4月、茨城が4～6月。 ★ホメ、群馬のうどが最盛期に4月。 ★メキシコのアスラが出現する。最盛期は1～4月、国産は佐賀、長崎が7～8月、秋田、山形、福島、長野が7月、栃木が4～8月、北海道が5～6月。 ★沖縄のいんげんが出現する。最盛期は1～4月、鹿児島が5～6月、長崎、千葉が5～6月、茨城が6～7月、福島、青森が7～9月。 ★静岡の玉葱が出現する。最盛期は1～3月。 ★山形、群馬のたらの芽が出現する。最盛期は2～4月。 ★高知、熊本からの干しシメジは、最盛期は6～7月。和歌山が10～12月、茨城が11～2月。 ★まごころが宮城から入荷。最盛期は2～7月。 ★あかがけが北海道から入荷。最盛期は1～4月。 ★まごは青島産。千葉から入荷。最盛期は2～5月、三重が5～6月。 ★びんがまごころが静岡から入荷。最盛期は6～7月。和歌山が10～2月。	★しんが北海道から入荷。最盛期は2～4月。 ★吉平旬が兵庫から入荷。最盛期は1～4月、愛知が5～8月、愛媛は12～3月。 ★やいづが青森から入荷。最盛期は1～4月。 ★千草が1～4月、北海道が10～12月、茨城が11～2月。 ★まごころが宮城から入荷。最盛期は2～7月。 ★あかがけが北海道から入荷。最盛期は1～4月。 ★まごは青島産。千葉から入荷。最盛期は2～5月、三重が5～6月。 ★びんがまごころが静岡から入荷。最盛期は6～7月。和歌山が10～2月。

● シーズン品種の日別・週別消費支出動向

※ 2017年度家計調査結果2人以上の世帯(総務省統計局)を加工して作成

「かに」2016年12/12～	鶏肉① 2016年12/12～																
	週別	月	火	水	木	金	土	日	計	週別	月	火	水	木	金	土	日
12/12	11.6	7.0	10.8	16.6	22.7	11.8	13.6	94.1	12/12	41.6	45.3	38.5	42.9	46.8	40.7	56.1	311.9
12/19	17.5	27.7	9.7	18.4	21.9	18.7	29.3	138.0	12/19	44.8	46.1	45.7	48.9	61.7	80.5	58.9	386.6
12/26	31.1	35.5	58.7	85.7	187.9	170.7	13.9	583.6	12/26	44.4	46.8	61.8	84.8	122.9	90.7	14.0	464.8
1/2	39.8	20.3	4.6	4.6	8.5	5.7	1.7	85.2	1/2	50.1	29.3	39.6	36.8	38.1	46.4	43.7	254.0
1/9	1.6	0.9	1.5	5.3	2.8	7.5	2.5	22.1	1/9	46.5	48.2	41.6	39.9	46.4	45.8	52.5	330.4
1/16	3.5	8.0	2.1	1.5	1.9	6.4	1.6	25.0	1/16	41.7	54.6	45.1	41.2	43.8	45.9	56.7	324.9
1/23	7.2	0.8	1.6	1.4	7.0	1.5	2.9	22.4	1/23	41.3	51.0	41.5	44.8	35.8	47.4	60.3	322.1
1/30	0.8	0.6	4.4	2.2	1.0	6.8	3.0	18.8	1/30	40.7	59.3	46.3	39.6	36.3	48.7	52.5	303.4
2/6	0.5	1.9	3.1	2.6	1.9	2.9	1.4	14.3	2/6	40.2	50.9	41.4	46.4	40.0	48.6	46.6	315.9
2/13	7.4	0.8	1.1	2.0	3.2	1.6	2.1	18.2	2/13	40.2	44.8	40.5	48.5	41.6	48.6	50.0	314.2

◎かのに消費支出動向
お正月のご馳走食材として12月28日～31日がピーク
1月2日～3日では賢い忘れ需要か?
都市別の消費金額は鳥取をトップに福井、金沢と続く

「餃子」(焼き餃子、チルド、生餃子; 冷凍除く)	「こんにゃく」2016年12/12～																
週別	月	火	水	木	金	土	日	計	週別	月	火	水	木	金	土	日	計
12/12	5.8	5.2	6.2	5.4	11.2	6.8	9.4	50.0	12/12	6.8	6.9	6.4	7.4	6.7	6.7	9.0	49.9
12/19	5.0	5.6	4.7	5.5	16.1	3.8	5.2	45.9	12/19	7.1	7.2	6.7	6.5	6.3	6.1	8.9	48.8
12/26	4.4	4.7	7.1	6.8	5.2	4.5	1.6	34.3	12/26	9.0	10.1	13.0	17.2	21.5	11.9	2.0	84.7
1/2	3.8	5.0	4.2	5.0	5.7	7.4	5.2	36.3	1/2	3.4	4.2	5.7	5.8	5.3	6.8	6.9	39.1
1/9	4.4	6.0	4.4	5.0	4.9	7.2	5.7	37.6	1/9	7.0	7.4	6.7	6.4	7.9	7.4	7.1	49.9
1/16	5.2	6.6	6.5	5.5	7.7	6.0	6.0	43.5	1/16	7.0	8.1	6.3	6.8	7.4	5.9	7.7	49.2
1/23	6.6	6.1	7.5	8.6	8.1	7.7	6.5	51.1	1/23	7.7	7.2	6.4	6.0	5.8	6.3	7.7	47.1
1/30	5.5	5.7	7.3	7.9	6.4	6.6	6.3	45.7	1/30	7.0	5.6	6.5	5.8	5.6	5.8	8.7	45.0
2/6	4.1	5.7	6.7	6.6	8.1	6.0	6.2	43.4	2/6	6.0	8.3	6.5	6.5	6.6	6.4	5.9	46.2
2/13	4.9	5.2	5.6	6.3	7.7	6.9	6.6	43.2	2/13	5.5	5.1	6.3	6.4	5.0	6.2	7.0	41.5

◎餃子の消費支出動向
平日金曜日に消費が目立つ品種
都市別の消費金額は浜松をトップに宇都宮、宮崎と続く
メタモドが話題になる宇都宮と浜松の争い

● 都市別消費ランキング(2015年～2017年平均) ※家計調査結果2人以上の世帯(単位:円、数量:g)

順位	都市名	かに		鶏肉		餃子		こんにゃく	
		量	金額	量	金額	量	金額	量	金額
1	福井	4,911	4,911	1,692	1,692	20,054	4,298	—	—
2	福井	4,477	4,477	1,692	1,692	18,992	4,347	—	—
3	金沢府	3,754	3,754	1,462	1,462	18,978	18,978	2,818	2,818
4	京都府	3,027	3,027	885	885	18,624	18,624	2,820	2,820
5	新潟県	2,769	2,769	津	833	18,552	18,552	19,607	19,607
6	奈良市	2,652	2,652	水戸市	819	9,579	9,579	2,511	2,511
7	大阪市	2,637	2,637	京都市	784	18,245	18,245	19,480	19,480
8	札幌市	2,548	2,548	青森市	737	18,213	18,213	19,004	19,004
9	堺市	2,280	2,280	静岡市	701	18,008	18,008	18,973	18,973
10	北港市	2,231	2,231	富山市	701	18,055	18,055	20,336	20,336

● 消費支出品目金額300円以上の品目(2017年1月) ※生鮮、惣菜以外は500円以上

果物	野菜	鮮魚	牛肉	鶏肉	惣菜	デイリー	加工食品	飲料・酒	菓子・パン	生活雑貨
りんご みかん いちご バナナ	ねぎ のたまこ さげ ぶり	まぐろ ほろしほ の刺身	豚肉 鶏肉 ハム ソーセージ	弁当 お弁当、 調理パン ケーキ 他の惣菜 その他の	牛乳 ヨーグルト ケーク 他の調味料 たまご 冷凍調理食品	こめ 他の調味料 発泡酒	コーヒ ビール 食パン	他の菓子 他のお菓子 チョコレート 他の菓子	おの家事雑貨 おの家事用品 おの生活雑貨 おの生活雑貨 おの生活雑貨	