

●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
七草 せり、なずな、ごぎょう、ほごべら、ほごげ、さずりなど、すずしゅう	埼玉・群馬 千葉県 徳島 京都	◎七草節、おひたし、和え物、鍋物、温サラダ。 ◎トックリ粉を豊富に配合したハイキング等。 ◎(昆布、佃煮、漬物、梅干、ふろり、ちりめん、山椒、緑茶等) ◎卵は海苔粥、ミート餅、玄米粥、小豆餅、芋粥を提案する。
カラシフラワー オムレツプレート ハイオレットカレー ロマネスコ、カリフラワー	徳島、愛知、茨城、長野、熊本	◎キャベツ、カリウカが豊富。オムレツは豚口肉、鶏にはアントンシオンも(茹でると紫点は緑色に变成)。 ◎温サラダ、カレー煮、クリーム煮、ベコンのソテー、ピクルス ◎イタリア原産のロマネスコと一緒にカラフルな比較売場を展開。
国産レモン リースマン、マイヤーレモン 小笠原レモン	広島瀬戸内 愛媛 和歌山	◎オーガニックの国産レモンと外国産のレモンを比較紹介。 ◎多用途のレモンの使い方、酸味とほろほろした旨味を豊富に。 ◎国産レモンを使った「塩レモン」の作り方レシピを並置販売する。
晚柑橙 清英、せとが、伊予柑、ゴゴボシ、ボンカン、八朔、甘夏、文旦、たんころん、ネーブル	静岡、愛媛 和歌山 広島、熊本 宮崎	◎生食以外にも、マーメイドジュース、オリジナルソース、ケーキ等に提案。 ◎パイと袋詰め商品を販売し、競争相場を一緒に平台展開を。 ◎味の比較を売っていくために試食販売を行う。 ◎品種の特徴、生産地、生産者、栽培方法をパネル等に表示する。
金目鯛(きんめだい) 魚白 黄金目 南洋金目	静岡、神奈川 千葉県 高知 長崎 ニューゼaland アメリカ、チリ	◎脂質はLEDPやDHAたっぷり。赤い色にはアスタキサンチンが豊富。 ◎代表的レシピは煮付。鍋物やジャポニサブ、あら煮、味噌汁など多様。 ◎目の周りが塩味の味で、必ず切り身セットには頭を付けて販売。
鱒(ふり) オシロイ、ヤズ、イナダ、ハマチ、メジロ、ガンド	天然物(産地、越前、水尻、山梨) 養殖物(長崎、鹿野島、大分、愛媛、福山)	◎養殖物での脂の強いものは薄造りで売場だしし野ヤサブ提案。中南海料理のセイブイ、(細輪細と塩マドナリを野ヤサブ)も。 ◎厚切り、薄切り、骨、鰹、アロ、漬物など用途別対応できる商品化を徹底。 ◎EPAやDHAの豊富さ等の時期の天然物の品揃えを促す。
鱈(かいら) まがれ、寝むしがれ、赤がれ、なめたがれ(ハナカサ)、オヒョウ	北海道、青森、福島、鳥取、兵庫、石川、福井	◎近海各地の冬が旬の旬のものは薄造りで売場だしし野ヤサブ提案。 ◎旬の手持ちのかいらいや若狭がれ(寝むしがれ)、三陸の正月にかいせいなめたがれなどの品揃えで旬の売れ行きを訴求。
甘酒 甘酒発酵甘酒 清酒原料甘酒	白米発酵甘酒 米麹(ノリアール) 米麹原料(ノリアール)	◎飲む点滴といわれる栄養豊富な伝統食材で旬の旬も適したエネルギー源。 ◎甘酒の味(大塚)は原材料として市内自家製清酒のサービス。 ◎大塚と銘茶を使った自家製甘酒づくりのメニューを企画。
塩菜漬 野沢菜漬、広島菜漬、高菜漬、青菜漬、白菜漬、からし菜漬	長野、広島 熊本、山形 岩手、全国	◎三大菜漬の新漬アフェアを推奨企画で開催。古漬も合わせて。 ◎低塩かの調味液だけでなく、発米数注の本漬も品揃えしよう。 ◎大塚は「ぬかおの日」、冬漬物のプロモーションを企画。
韓国鍋 サムジテグ、サンタンズ、ストラウブ、タukkanマリ、カムジャタン、ブデチゲ	◎サム子のサブジテグ効果と生熟、ニラ、にんにくで復活鍋のニーズ。 ◎キムチ生皮包しは韓国風味サンニム、タチ子を使った本格鍋提案。 ◎サム子アブルと合わせてサンドウパや参鶏湯(サムタンツ)を通販展開。 ◎海門クロスでの韓国食品フェア企画。メインからサブアイテムまで。	

旬の漬物	旬の菓子	旬の酒・酒類	花餅
野沢菜漬 新漬り漬物 壬生菜漬	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 成人の日ヴィンテージワイン シャンパン・スパークリング	栗牡丹 賽銭板 ろうばい 水仙 福寿草 白梅 観梅(ろうばい)

◇1月度生鮮食品入荷動向(平成28年度東京中央卸売市場・市場統計情報より)

果物	野菜	鮮魚
<ul style="list-style-type: none"> ★甘夏が見始める。熊本、鹿児島、愛媛から。最盛期は3~5月。 ★せとがが始める。愛媛、佐賀から。最盛期は2~3月。 ★ネーブルオムレツが見始める。福岡から。最盛期は3~5月。 ★国産ネーブルは広島、和歌山から。最盛期は1~2月。 ★アンデスメロンが見始める。熊本から。最盛期は4~5月。茨城が5~6月、山形が6~8月。 ★文旦が見始める。高知、熊本から。最盛期は1~3月。 	<ul style="list-style-type: none"> ★栃木の出りが始める。最盛期は1~4月。東京が2~4月、茨城が4~6月。 ★栃木、群馬の出りが最盛期に4月迄。 ★メキシコのアスマラが見始める。最盛期は1~4月。国産は佐賀、長崎が3~4月、秋田、山形、福島、長野が5~8月。栃木が5~8月、北海道が5~6月。 ★沖縄のいんげんが見始める。最盛期は1~4月。鹿児島が4~5月、長崎、千葉が5~6月、茨城が5~7月、福島、青森が4~6月。 ★静岡の玉葱が見始める。 ★山形、群馬のたらの芽が見始める。最盛期は2~4月。 	<ul style="list-style-type: none"> ★にしんが北海道から入荷増。最盛期は2~4月。 ★吉平が兵庫から入荷増。最盛期は1~3月。愛知が6~8月。愛媛は12~3月。 ★やまぐちが青森から入荷増。最盛期は青森が1~4月、千葉県が1~3月。 ★茨城が1月、北海道が3~4月、宮城が10~12月。 ★まこがれが宮城から入荷増。最盛期は1~2月と4~6月。 ★あかがれが北海道から入荷増。最盛期は1~4月。 ★さびが静岡、千葉から入荷増。最盛期は2~6月、三重が4~5月。

●シーズン品種の別日・週別消費支出動向

※2016年度家計調査結果二人以上の世帯(総務統計局)を加工して作成
【わけ】 2015年12月21日

週別	月	火	水	木	金	土	日	計
1/4	70	87	70	85	87	108	122	629
1/11	94	93	96	100	84	132	141	740
1/18	80	110	88	103	110	155	108	754
1/25	87	99	94	95	84	127	116	702
2/1	92	113	99	96	89	123	123	715
2/8	95	102	89	103	87	92	111	679
2/15	100	101	84	89	88	97	132	691
2/22	97	93	88	101	80	103	110	672
2/29	76	78	78	80	69	103	98	592
3/7	74	91	62	80	76	87	115	585
3/14	69	87	70	75	75	80	88	544
3/21	82	81	73	74	73	100	87	570
3/28	62	69	58	60	68	84	91	492

◎わぶりの消費支出動向
◎鍋の時期の月中旬から2月にかけて消費が増える
◎週末土日に消費が増加する品種
◎購入金額トップは静岡市。購入数量トップは東北の曲りわぶりの産地秋田市

週別	月	火	水	木	金	土	日	計
12/21	127	88	58	55	77	70	104	579
12/28	122	69	140	124	18	22	19	514
1/4	16	48	34	45	70	87	93	393
1/11	57	53	66	50	52	114	92	484
1/18	63	61	51	82	75	157	73	562
1/25	62	59	37	67	68	79	90	462
2/1	75	76	40	44	58	97	71	461
2/8	56	50	47	78	83	92	73	479
2/15	45	48	40	42	71	103	83	432
2/22	64	44	34	47	58	61	35	351
2/29	33	45	90	28	47	50	40	333
3/7	24	66	17	38	22	26	37	230
3/14	23	20	37	28	16	28	21	173

◎生牡蠣の消費支出動向
◎お正月用の年末需要が増える品種
◎鍋の時期の1月2月の冬場の消費が増える傾向
◎購入金額・数量とも生牡蠣の産地広島市がダントツのトップ

都道府県	消費金額	消費数量
1 静岡県	4,250	4,596
2 京都府	4,128	4,240
3 神戸市	4,248	4,688
4 大阪府	3,936	4,156
5 東京都	3,877	4,008
6 東京都	3,773	3,899
7 川崎市	3,766	3,798
8 札幌市	3,752	3,848
9 名古屋市	3,747	3,841
10 広島市	3,743	3,841

週別	月	火	水	木	金	土	日	計
12/21	90	113	73	85	125	125	145	756
12/28	190	400	155	107	77	76	87	315
1/4	88	150	81	124	101	133	146	823
1/11	96	110	101	87	106	120	135	755
1/18	76	122	92	86	122	117	122	737
1/25	94	116	103	108	102	144	143	810
2/1	119	113	126	84	83	125	104	754
2/8	118	110	74	81	92	119	127	721
2/15	85	97	98	99	82	98	150	709
2/22	75	98	100	99	77	93	104	646
2/29	77	141	89	93	83	124	113	720
3/7	87	120	72	81	82	129	110	681
3/14	117	101	101	93	77	95	115	701

◎1月後半から2月中旬の出回り期に例外的に消費支出が増える傾向
◎週末土日に消費が増加する品種
◎購入金額・数量とも富士山がトップ。次いで金沢市

週別	月	火	水	木	金	土	日	計
12/21	111	113	115	101	116	179	175	919
12/28	216	373	516	618	45	98	89	1955
1/4	114	107	102	86	79	113	114	715
1/11	108	93	89	77	95	110	111	683
1/18	89	138	106	101	107	133	86	760
1/25	102	85	83	84	100	102	107	663
2/1	107	109	123	81	94	118	114	746
2/8	75	80	84	95	94	97	107	632
2/15	89	125	99	99	88	106	109	719
2/22	74	82	82	95	88	109	99	625
2/29	70	95	81	73	79	99	100	597
3/7	66	86	82	91	88	101	94	608
3/14	74	88	90	80	90	86	106	614

◎生うどん・そばの消費支出動向
◎年末の年越しそばが最大の消費(29日~31日)
◎2月3日は節分そばの需要が
◎購入金額・数量とも名産品の讃岐うどんの高松市がダントツのトップ

●都別消費ランキング(平成26年~28年平均)

順位	ぬぎ		ぶり		牡蠣	
	消費金額	消費数量	消費金額	消費数量	消費金額	消費数量
1	静岡県	4,250	静岡県	8,404	東京都	2,555
2	京都府	4,128	京都府	6,661	東京都	2,555
3	神戸市	4,248	兵庫県	6,346	兵庫県	2,555
4	大阪府	3,936	大阪府	6,277	兵庫県	2,555
5	東京都	3,877	東京都	6,266	東京都	3,112
6	東京都	3,773	東京都	6,199	東京都	3,055
7	川崎市	3,766	東京都	6,149	東京都	3,128
8	札幌市	3,752	千葉県	6,175	東京都	3,249
9	名古屋市	3,747	東京都	5,823	東京都	2,693
10	広島市	3,743	東京都	5,775	東京都	2,618
11	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
12	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
13	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
14	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
15	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
16	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
17	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
18	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
19	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618
20	東京都	3,666	東京都	5,646	東京都	2,618