

3月度 週別計画	2/24	25	26	27	28	3/1	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
	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	・振替休日(24日) 三寒四温 ・春の全国火災予防運動(1日) 中高卒業式シーズン							◆ひな祭り(3日) ◆啓蛰(5日) 新入学・新生活キャンペーン さくら開花情報							・ホワイトデー(14日) 気温上昇で春の衣替えも							◆彼岸入り(17日) ◆彼岸明け(23日) ◆春分の日・彼岸中日(20日) ・春の社日(20日) 桜の開花始まる							学校春休み 桜の見頃 春のガーデニングの季節 花冷え/花曇り						
売場づくり 商品づくり	・ひな祭りパーティーメニュー企画 ・春の寿司、揚げ物、焼肉、丼メニュー提案 ・卒業/合格祝、集いの大皿メニュー案内							・春山菜、新物野菜、豆野菜コーナー化 ・ホワイトデーギフト提案 ・新生活/入学準備キャンペーン							・彼岸関連(お供え、精進料理、餅菓子) ・春休み向け食材(朝食、ランチ、おやつ) ・行楽弁当、寿司盛、オードブル予約案内							・彼岸料理(天ぷら、巻寿司、煮メ、惣菜) ・春の和菓子、おはぎ、スイーツ販促 ・春の米饭、パスタ、レンジアップメニュー							・花見行楽/おつまみ/BBQ材料提案 ・進学学のお祝いメニュー/大皿料理 ・春のパン食、サンド、惣菜パン企画						
販売テーマ	<b>春仕立てのごちそう 春のオイルレシピ 春色ごはん お彼岸の行楽日和に サクラ咲く日のギャザリング</b>																																		
企画の狙い	卒業や合格、入学学のお祝い、来週 のひな祭りなどハレの日のご馳走を							天ぷらやフライ、サラダやパスタな ど春の揚げ物やオイルレシピを集合							ごはんものから麺、エスニックまで、 春食材を使ったレシピを中心に							桜の開花情報に合わせて春彼岸の行 楽、春休みのニーズ商品を提案							春めく花見行楽と新年度のスタート のお祝いや集いの団らんメニュー						
重点企画 & 提案メニュー	○春仕立てのサラダ 春キャベツ、新じゃが、新玉、春人参 ○春告魚と春貝でお祝い 鯛、蛭いか、初かつお、蛤、北寄貝 ちらし寿司、手巻き寿司、海鮮丼 ○春の焼き肉祭り 焼肉用・焼きしゃぶ用、ステーキ用 ○春仕立てのデリコレ サラダ、和惣菜、洋惣菜、揚げ物他 ○春味中華 回鍋肉、青椒肉絲、蟹玉、八宝菜他							○春旬の天ぷら・フライ特集 春野菜天ぷら、春告魚天ぷら、とん かつ、かき揚げ、フライ、天丼 ○世界の揚げものに舌鼓 ピカタ、ライスコロッケ、サモサ、ス コッチエッグ、フィッシュ&チップス ○春は揚げて美味しく 南蛮揚げ、竜田揚げ、唐揚げ ○春のオリーブオイルレシピ サラダ・マリネ、パーニャカウダ、 アヒージョ、パスタ、カルパッチョ							○一汁三菜春色ごはん 春菜味噌汁、和惣菜(煮物、和え物) ○春色たつぷり魚貝レシピ 刺身、煮付、生寿司、炊込み飯(鯛、 牡蠣、貝類)、魚貝パスタ、パエリア ○春色のお肉どんぶり 牛丼、かつ丼、親子丼、焼豚丼 ○春色のおにぎり(春の旬具材) ふき味噌、貝佃煮、魚卵、肉総菜 ○春色の麺料理 パスタ、フォー、乾麺類、即席麺							○春のお彼岸 天ぷら、精進煮物セット、筑前煮、 赤飯、おこわ、巻き寿司、おはぎ、 彼岸団子、墓参関連用品、切花 ○春休みのランチ&スナック 焼きそば、つけ麺、冷やし麺、レトル トカレー、パスタ、丼の素、冷凍調理 品(麺、米饭)、惣菜パン、サンドパン ●焼肉開きの日(22日) BBQ用ステーキ、焼肉用、焼肉盛合 せ、ブルコギ、もつ焼、ジンギスカン							○お花見ギャザリング 花見オードブル、花見弁当、花見寿 司、肉バルセット、チキンバーレル、 サンドイッチ、スナック、おつまみ ○焼肉盛合せ、BBQセット、焼き鳥 ○寿司材料、弁当・おにぎり材料 ○桜の季節の旬グルメ 桜鯛、桜えび、筍ご飯、初かつお ○春ゴチでお祝いパーティー 刺身盛合せ、生寿司、焼肉材料、お つまみ惣菜、オードブルプレート						
チラシ・インプ ロ 催事・エンド企画	・ひな祭りのちらし寿司(手作り&デリ) ・春告魚貝、春山菜の顔見世とPOP ・春旬のイタリアンフェア(パスタ中心)							・春の旬柑橘フェア(晚柑橘、オレンジ) ・サバの日(3/8) (鮮魚、鯖缶、鯖デリ) ・春のサラダ材料/味噌汁&スープエンド							・東北の春の美味(東日本大震災の日) ・ホワイトデーのお返しスイーツエンド ・オリーブの日(15日)の関連レシピ販促							・春行楽の外ごはん&BBQ提案 ・春のランチとお弁当フェア(弁当グッズ) ・旅気分! 全国駅弁・空弁・道弁まつり							・おめでとうのお祝い(卒業、入園入学) ・お花見行楽特集(フード&ドリンク) ・桜ネーミングアイテムの集合販促						
トレンド商品 & 人気レシピ	★春の炊き込みご飯・混ぜご飯 五目ちらし寿司、鯛めし、ほっき飯、蛭い かご飯、桜えびご飯、豆ご飯、筍ご飯							★人気のヘルシーオイル アマニオイル、えごま油、ごま油、MCTオ イル、アボカドオイル、ココナッツオイル							★ホワイトデーのお返し人気スイーツ マシュマロ、キャンデー、フィナンシェ、 クッキー、マカロン、カヌレ、キャラメル							★好きな和菓子ランキンゴ ①鯛焼き②今川焼③大福④せんべい⑤おは ぎ⑥どら焼き⑦カステラ⑧団子⑨米菓							★世界のサンドイッチ パインミー、クロックムッシュ、カスケ ード、ロブスターロール、パニーニ、ピタ						
家計支出動向 (2023) & 季節品種販売動向	※弁当は2月比125%で年間最多支出月に ※いちごは2月比130%と年間最多支出月 ※他の和生菓子、洋生菓子は12月に次ぐ支出月に ※調理パンは2月比120%と増加、最多支出月に ・ケーキ、キャンデー、クッキーはホワイトデー需要 ※他の柑橘類は3月が年間最多支出月 ※コロケ、カツレツなど惣菜品目は支出増 ※かれいは年間最多の支出月 ※マヨ・ドレは3月から夏場にかけて支出増加 ※他の貝類は前月比倍増のトップ支出月 ※レタス、他の葉茎類のサラダ系野菜が3月から支出増に ※わかめは3月～4月が年間最多の支出増に ※食パンは年間トップの支出月で、ジャムも同様最多支出月 ※春あたりは3月～5月が高支出月に ※鯉は前月比180%に増加																																		