

1 月 度 週別計画	12/28	29	30	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
	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 週の捉え方	昨年来、節約や安全志向からか、自宅で料理をする家庭が増えていることを裏付けるように、調理器具の売れ行きが好調らしい。正月料理も家庭料理を中心に手造りの正月メニューを提案しよう。							今年は早めの正月明けに。七草は当日の朝だけでなく夕食に食す家庭も多い。七草メニューもバリエーションが広がる。どんと焼やえびす講などの新春の地域行事も多く行なわれる週。週明けは成人の日。							センター試験が行われ、受験シーズンを告げる季節に。大型店の催事コーナーでは神社の鳥居に模したコーナーでげんかつぎ商品フェアが。節分の恵方巻きの予約案内がコンビニも巻き込んで展開中。							新型インフルエンザの情報や風邪対策の話題が多くなり、併せてこの時期は全国のスギ花粉情報が発表され、花粉アレルギー症の話題も多くなる。大寒の週でもあり寒さの厳しい時期。栄養メニューの提案を。							ふきのとうやつくし、こごみなどハウス物ではあるが春を告げる商品が出始め、売場の展開が春模様のコーナーも。節分豆や雛祭りの演出など縁起物や飾り物を利用して初春の売場を楽しくしよう。						
行歳時	◆元日(1日) 大晦日 ・福袋展開							◆小寒(5日) ◆七草(7日) ・御用始め ・初せり ・小中学校始業 ・餅つき大会							◆成人の日(11日) ◆鏡開き(11日) ◆小正月(15日)・土用(17日～) ・受験シーズン始まる							◆大寒(20日) 節分恵方案内(節分豆) ・新作春物展開							・バレンタインギフト ・生活習慣病予防週間(2月1日～)						
記念日								・ケーキの日(6日) ・明太子の日(10日)							・塩の日/麺の日(11日) ・いちごの日(15日) ・おむすび/いなりの日(17日)							・カレーライスの日(22日) ・碧南人参の日(23日) ・アーモンドの日(23日)							・中華まんの日(25日) ・ホットケーキの日(25日) ・めかぶの日(26日)						
販売テーマ	お正月のご馳走							新年の祝い膳							頑張れ受験生							大寒の市							一味違うお鍋特集						
重点品種	○おせち野菜、京野菜、干し柿 ○郷土の正月祝い魚、刺身盛合わせ、まぐろ、ふぐ、数の子 ○しゃぶしゃぶ、すぎ焼き肉 ○オードブル材料、生食加工品 ○蒲鉾、佃煮、おせち材料 ○年越しそば、海老天、おせち煮しめ、おせちミニセット ○餅、餅関連、上生菓子 ○お屠蘇、清酒、正月雑貨							○三日とろろ、七草セット ○七草粥、七草ご飯、七草かき揚げ、七草雑炊、七草おにぎり ○七草鍋提案(魚、肉) ○成人の日祝いパーティー 刺身盛合せ、オードブル、焼肉、ステーキ類、赤飯、発泡酒、カクテル、ワイン ○餅、黄粉、小豆、小豆粥、胡麻、おしるこ、ぜんざい、餡							○いちご各種(いちごの日) ○煮込み野菜類、おでん用野菜 ○スープ&シチュー材料 ○とんかつ、カツカレー ○粥、雑炊、中華饅頭、調理麺 ○風邪予防(蜂蜜、柚子茶、生姜湯、のど飴、レモネード) ○夜食向き食材(調理パン、パンケーキ、即席麺等) ○げんかつぎ菓子特集							○いちご、みかん、ぽんかん、でこぼん、金柑等の晩柑橘 ○大根、白菜、長ねぎ、ほうれん草、雪菜、水菜 ○もつ鍋、キムチ鍋、ちゃんこ ○寒ぶり、あんこう、真たら、寒さば、かれい、かき、かわはぎ、寒しじみ、わかさぎ ○大寒たまご ○さば寿司、かに寿司							○鍋用野菜類、薬味野菜 ○コラーゲン鍋(鶏肉)、豆乳鍋、カレー鍋(精肉鍋材料) ○故郷の鍋特集(諸国鍋) ○チゲ鍋、ポトフ、フォンデュ鍋、ピヤベース ○味噌鍋、粕鍋、豆乳鍋、カレー鍋材料、鍋のミ材料 ○人気の鍋つゆ、変わり鍋つゆ ぼん酢、胡麻たれ、薬味類						
販促企画 催事企画	・大メの市 ・福を呼ぶおせち大会 ・初売り福市 ・正月のファミリーパーティー							・新春初売り ・ご馳走で疲れた胃腸に ・初春の福市 ・祝いの乾杯酒に ・新年の朝食フェア							・いちごフェア ・成人のお祝い ・鏡開きのおもちメニュー ・おなかに優しいあったかメニュー ・風邪予防の栄養食品							・旬の柑橘まつり ・冬の産直市 ・寒のうまいもん市 ・ホットドリンク特集 ・ホットワインであったまろう							・春を先取り ・北東北の冬鍋まつり ・故郷自慢の鍋まつり ・からだ改善メニュー ・鍋にあうお酒特集						