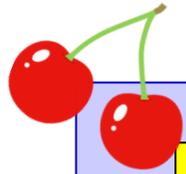
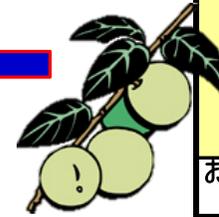


青果販促カレンダー

今月のおすすめ食材

梅

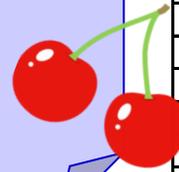
おすすめ食材を使ったレシピを紹介してます



JUNE

水無

2023年6月



仙台あおば青果株式会社

〒984-0015

仙台市若林区卸町4丁目3-1

TEL 022-208-8700

Website : <http://www.senaoba.com>



日	曜日	六曜	一般行事	記念日
1	木	仏滅	チーズの日	チューインガムの日 麦茶の日
2	金	大安	カレー記念日	甘露煮の日
3	土	赤口	ムーミンの日	
4	日	先勝	むしの日	ローメンの日
5	月	友引	熱気球記念日	甘露煮の日
6	火	先負	芒種	梅の日
7	水	仏滅	計量記念日	
8	木	大安	バイキングの日	
9	金	赤口	ロックの日	リサイクルの日
10	土	先勝	ミルクキャラメルの日	時の記念日
11	日	友引	入梅	雨漏り点検の日 傘の日
12	月	先負	宮城県防災の日	日記の日
13	火	仏滅	FMの日	はやぶさの日 鉄人の日
14	水	大安	世界献血デー	フラッグデー
15	木	赤口	商工会の日	信用金庫の日
16	金	先勝	麦とろの日	和菓子の日
17	土	友引	家庭の日	おまわりさんの日
18	日	大安	父の日	おにぎりの日
19	月	赤口	ベースボール記念日	元号の日
20	火	先勝	ペパーミントデー	鉄道電車バスの日
21	水	友引	夏至	キャンドルナイトの日
22	木	先負	かにの日	ボウリングの日
23	金	仏滅	小葱の日	天ぷらの日
24	土	大安	UFO記念日	ドレミの日
25	日	赤口	住宅デー	船員デー
26	月	先勝	オリエンテーリングの日	露天風呂の日
27	火	友引	ヘレンケラーバースデー	ちらし寿司の日
28	水	先負	パフェの日	
29	木	仏滅	ビートルズ記念日	佃煮の日
30	金	大安	トランジスタの日	ハーフタイムデー 大祓

休市

休市

休市

休市

仙 台 市 場 主 要 品 目 売 上 位	野 菜					果 実						
	順位	品目	産地	順位	品目	産地	順位	品目	産地	順位	品目	産地
令 和 4 年 6 月	①	玉葱	(栃木・佐賀)	⑥	キャベツ	(千葉・茨城・宮城)	①	キウイフルーツ	(ニュージーランド)	⑥	アンデスメロン	(茨城)
	②	トマト	(栃木・宮城)	⑦	馬鈴薯	(鹿児島・千葉)	②	バナナ	(フィリピン)	⑦	りんご	(青森)
	③	胡瓜	(宮城)	⑧	梅	(和歌山)	③	西瓜	(熊本)	⑧	小玉西瓜	(茨城)
	④	茄子	(高知・宮城)	⑨	大根	(青森)	④	赤肉メロン	(茨城)	⑨	デラウェア	(大阪)
	⑤	人参	(茨城・千葉)	⑩	とうもろこし	(茨城・山梨)	⑤	さくらんぼ	(山形)	⑩	ハウスみかん	(アメリカ)

旬の食材
アスパラガス 梅 そらまめ 新しょうが ズッキーニ さくらんぼ 赤肉メロン アンデスメロン プラム 小玉西瓜

今 月 の ピ ッ ク ア ッ プ 食 材	梅	ズッキーニ	さくらんぼ	小玉西瓜
		梅はバラ科に木になる実で、熟しても甘くならず強い酸味が特徴の果実。主に梅酒や梅干しの材料にされることが多く、古くから親しまれてきた果実。主な種類として、和歌山の南高梅は最も有名。粒が大きく皮が薄く果肉が肉厚で柔らかい。美しい紅をさすのが特徴。梅干しには食中毒予防や食欲増進の効果がある。	ズッキーニはウリ科カボチャ属の野菜で、イタリア語で「小さなかぼちゃ」という意味。カリウムやビタミンC、βカロテンなどの栄養成分が豊富。油との相性があるので炒めや揚げ物がおすすめ。クセのない淡泊な味わいなので、皮を剥かなくてもいろいろな料理に活用できる。	名前の由来は「桜の子=坊」でさくらんぼ。また、桜が付ける桃という事から「桜桃」とも呼ばれる。見た目が非常に愛らしく、「赤い宝石」とも言われ、甘味酸味の調和もあり人気が高い。国内生産はダントツで山形県。佐藤錦や紅秀峰など様々な品種がある。6月中旬から下旬にかけてが最盛期。

イベント ◎衣替え ◎梅の日 ◎梅雨シーズン ◎食中毒予防 ◎初夏の味覚 ◎父の日 ◎気温上昇 ◎涼味メニュー

販促の ポイント	<p>◎ お酢の力で食毒予防</p> <p>◎ スタミナメニュー</p>	<p>◎ お酒のアテ特集</p> <p>◎ ちょっと贅沢に父の日ディナー</p>	<p>◎ 冷やし中華はじめました</p> <p>◎ 冷やし西瓜はじめました</p>	<p>冷やし中華はじめました</p>
-------------	--------------------------------------	--	---	--------------------

6月の天気予報
期間の前半は、天気は数日の周期で変わるでしょう。期間の後半は、平年と同様に曇りや雨の日が多いでしょう。
気温は平年並みまたは低い確率共に30%。
降水量は平年より少ないまたは多い確率共に30%です。

仙台市6月の消費動向

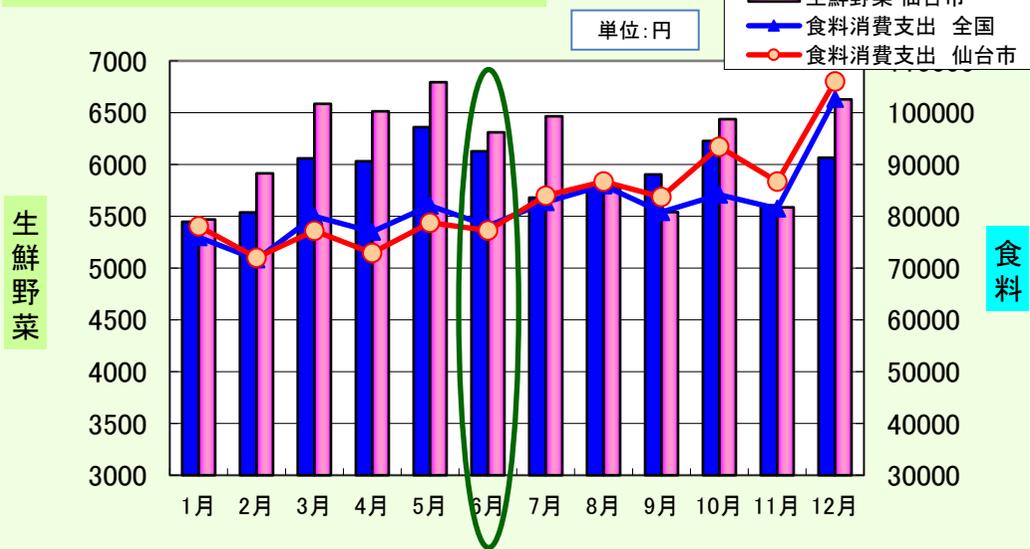
総務省統計局『家計調査年報(二人以上の世帯)』より
 ※2022年データ



年	月	食料消費支出			生鮮野菜			生鮮果実		
		全国	仙台市	全国比	全国	仙台市	全国比	全国	仙台市	全国比
2022	1月	75,974	78,078	102.8%	5,448	5,469	100.4%	2,560	2,861	111.8%
2022	2月	71,655	72,012	100.5%	5,537	5,914	106.8%	2,700	3,060	113.3%
2022	3月	79,982	77,175	96.5%	6,060	6,585	108.7%	2,841	2,965	104.4%
2022	4月	77,014	72,939	94.7%	6,031	6,513	108.0%	2,537	2,795	110.2%
2022	5月	82,066	78,776	96.0%	6,359	6,794	106.8%	2,486	2,832	113.9%
2022	6月	78,160	77,242	98.8%	6,127	6,310	103.0%	2,662	3,001	112.7%
2022	7月	82,750	83,961	101.5%	5,679	6,465	113.8%	3,239	2,955	91.2%
2022	8月	85,949	86,725	100.9%	5,800	5,777	99.6%	4,157	3,325	80.0%
2022	9月	80,789	83,711	103.6%	5,903	5,540	93.9%	3,633	4,066	111.9%
2022	10月	84,151	93,390	111.0%	6,227	6,437	103.4%	3,124	3,193	102.2%
2022	11月	81,509	86,688	106.4%	5,605	5,586	99.7%	2,888	3,099	107.3%
2022	12月	102,662	106,048	103.3%	6,066	6,628	109.3%	3,618	3,552	98.2%

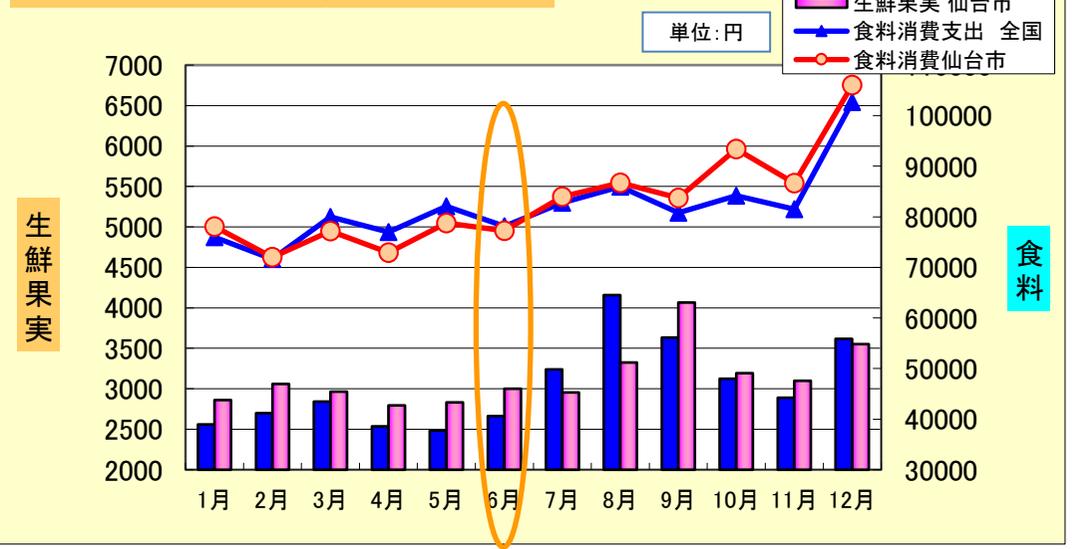
月	食料費(食料消費支出-外食)			2022年外食前年比	
	全国	仙台市	全国比	全国	仙台
1月	64,470	66,446	103.1%	130%	152%
2月	63,484	63,527	100.1%	92%	114%
3月	68,795	68,243	99.2%	100%	112%
4月	65,622	63,857	97.3%	119%	170%
5月	68,574	66,077	96.4%	140%	185%
6月	66,166	65,885	99.6%	132%	126%
7月	69,949	72,954	104.3%	117%	135%
8月	72,135	72,401	100.4%	137%	170%
9月	68,834	72,771	105.7%	133%	131%
10月	70,380	79,599	113.1%	115%	108%
11月	68,250	74,067	108.5%	107%	100%
12月	88,349	92,845	105.1%	103%	107%

仙台市1世帯あたりの消費支出 生鮮野菜



2022年6月の仙台市の生鮮野菜消費支出は年間で7位。
 年間でみると比較的消費が落ちる時期。
 全国と比較すると消費支出率はやや上回っている。

仙台市1世帯あたりの消費支出 生鮮果実



2022年6月の仙台市の生鮮果実消費支出は年間で7位。
 年間でみると比較的消費が落ちる時期。
 全国と比較すると消費支出率は大きく上回っている。

東北6県6月の消費動向比較

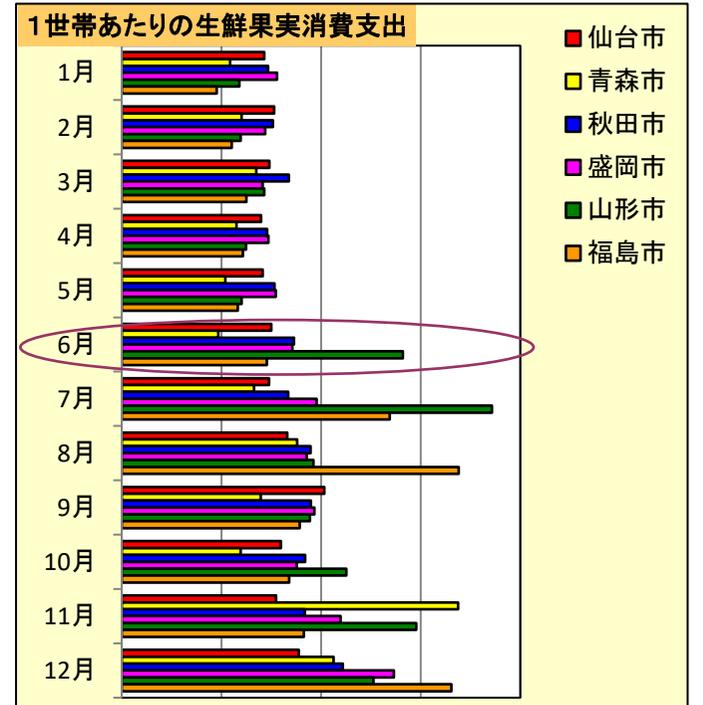
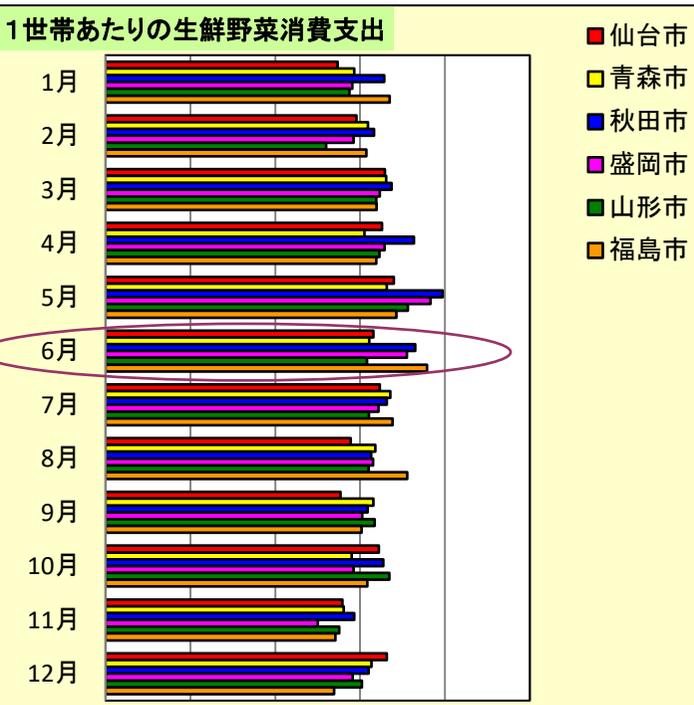
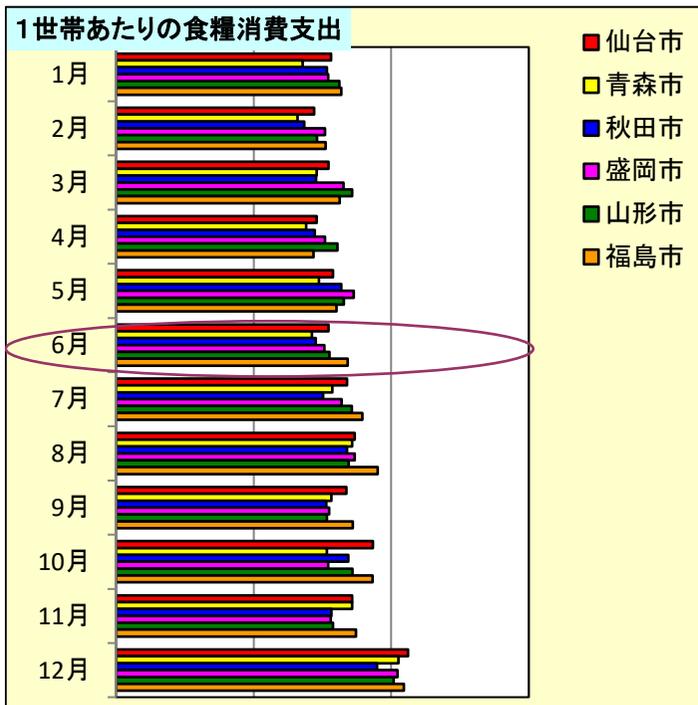
総務省統計局『家計調査年報(二人以上の世帯)』より
 ※2022年データ



2022年	食料消費支出 (単位:円)					
	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	78,078	67,792	76,605	77,043	81,134	81,853
2月	72,012	65,997	68,369	75,874	73,052	76,160
3月	77,175	72,919	72,694	82,704	85,765	81,263
4月	72,939	69,094	72,191	75,875	80,507	71,801
5月	78,776	73,776	81,881	86,398	82,808	80,089
6月	77,242	71,200	72,509	75,720	77,502	84,112
7月	83,961	78,628	75,223	81,915	85,634	89,558
8月	86,725	85,816	83,987	86,680	84,543	95,104
9月	83,711	78,234	76,409	77,483	76,637	85,988
10月	93,390	76,668	84,357	77,109	85,898	93,222
11月	85,754	85,754	78,281	78,020	78,851	87,212
12月	106,048	102,652	94,861	102,233	100,880	104,561

2022年	生鮮野菜 (単位:円)					
	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	5,469	5,864	6,570	5,818	5,748	6,694
2月	5,914	6,184	6,326	5,845	5,197	6,147
3月	6,585	6,613	6,738	6,461	6,379	6,388
4月	6,513	6,098	7,266	6,579	6,453	6,378
5月	6,794	6,632	7,946	7,656	7,125	6,852
6月	6,310	6,218	7,299	7,102	6,161	7,578
7月	6,465	6,712	6,625	6,432	6,208	6,767
8月	5,777	6,357	6,262	6,302	6,197	7,107
9月	5,540	6,316	6,175	6,051	6,344	6,037
10月	6,437	5,802	6,543	5,848	6,688	6,171
11月	5,586	5,609	5,862	5,000	5,506	5,414
12月	6,628	6,271	6,202	5,822	6,038	5,384

2022年	生鮮果実 (単位:円)					
	仙台市	青森市	秋田市	盛岡市	山形市	福島市
1月	2,861	2,176	2,937	3,118	2,361	1,904
2月	3,060	2,409	3,034	2,879	2,387	2,207
3月	2,965	2,704	3,354	2,829	2,864	2,505
4月	2,795	2,302	2,918	2,944	2,498	2,430
5月	2,832	2,081	3,063	3,094	2,403	2,332
6月	3,001	1,937	3,456	3,424	5,641	2,913
7月	2,955	2,654	3,340	3,910	7,433	5,378
8月	3,325	3,519	3,791	3,714	3,846	6,763
9月	4,066	2,791	3,798	3,869	3,779	3,571
10月	3,193	2,386	3,681	3,517	4,511	3,364
11月	3,099	6,748	3,678	4,392	5,909	3,653
12月	3,552	4,250	4,436	5,462	5,051	6,614



仙台市の6月生鮮野菜消費支出は、東北6県で比較すると、やや下回っており、仙台市の順位は6県中第4位。

生鮮野菜消費支出が1番多い地域は福島市となっている。

仙台市の6月の生鮮果実消費支出は、東北6県で比較すると、やや上回っており、仙台市の順位は6県中4位。

生鮮果実消費支出が1番多い地域はダントツで山形市となっ

仙台市支出金額(5~7月)

(総務省統計局『家計調査年報(2022年)』より)

*1世帯当りの支出金額6月を100としてあらわしたもの



品目分類	仙台市			全国		
	5月	6月	7月	5月	6月	7月
消費支出	101	100	94	104	100	103
食料	102	100	109	105	100	106
穀類	114	100	112	102	100	104
米	158	100	132	98	100	100
パン	93	100	96	106	100	101
麺類	125	100	134	100	100	115
生鮮魚介	94	100	109	107	100	99
鮮魚	91	100	108	106	100	98
貝類	153	100	113	114	100	113
肉類	103	100	97	107	100	104
牛肉	112	100	102	116	100	109
豚肉	108	100	97	106	100	103
鶏肉	83	100	87	102	100	98
卵	113	100	95	105	100	102
生鮮野菜	108	100	102	104	100	93
葉茎菜	119	100	101	109	100	93
キャベツ	138	100	105	123	100	91
ほうれんそう	120	100	88	106	100	72
はくさい	132	100	86	121	100	83
ねぎ	104	100	103	103	100	99
レタス	80	100	110	106	100	103
ブロッコリー	112	100	83	117	100	99
もやし	133	100	102	106	100	95
他の葉茎菜	133	100	104	105	100	91
根菜	140	100	84	129	100	87
さつまいも	102	100	75	134	100	111
じゃがいも	130	100	55	166	100	64
さといも	260	100	40	128	100	106
だいこん	97	100	101	113	100	91
にんじん	123	100	85	114	100	97
ごぼう	158	100	90	116	100	85
たまねぎ	142	100	80	134	100	86
れんこん	1100	100	700	176	100	159
たけのこ	600	100	114	170	100	58
他の根菜	129	100	107	106	100	92
他の野菜	87	100	111	90	100	95
さやまめ	76	100	133	78	100	114
かぼちゃ	48	100	113	79	100	106

品目分類	仙台市			全国		
	5月	6月	7月	5月	6月	7月
きゅうり	107	100	105	111	100	91
なす	101	100	125	84	100	102
トマト	101	100	107	101	100	89
ピーマン	93	100	99	99	100	92
生しいたけ	115	100	88	116	100	88
しめじ	127	100	104	108	100	89
えのきたけ	112	100	77	123	100	92
他のきのこ	93	100	86	108	100	93
生鮮果物	94	100	98	93	100	122
りんご	145	100	49	125	100	82
みかん	10	100	393	53	100	142
オレンジ	243	100	73	141	100	79
他の柑橘類	281	100	71	195	100	67
梨	-	100	-	0	100	833
ぶどう	158	100	345	74	100	178
柿	-	100	-	-	100	-
桃	0	100	3085	2	100	492
すいか	23	100	143	48	100	158
メロン	49	100	109	61	100	118
いちご	742	100	15	650	100	17
バナナ	88	100	101	102	100	94
キウイフルーツ	73	100	69	100	100	90
他の果物	58	100	59	62	100	105
果物加工品	77	100	134	112	100	97
酒類	106	100	121	100	100	106
一般外食	125	100	107	113	100	109
和食	165	100	162	114	100	118
飲酒代	80	100	53	92	100	87

7月に向けて伸びている商材(仙台市)

- レタス
- さやまめ
- かぼちゃ
- なす
- みかん
- ぶどう
- 桃
- すいか

6月の指数が高い商材(仙台市)

- さつまいも
- じゃがいも
- さといも
- りんご
- オレンジ
- いちご

7月にかけて伸びている商材は、6月は売り込みのチャンス！早めの仕掛けを。

さやまめ・ぶどう・桃はマスト商品！！

6月の指数が高い商材は、販売ロスに注意し、思い切って売り込む！

じゃがいも・さといも・キウイフルーツは要チェック

梅シロップ



<材料>

梅 (1kg)
砂糖 (1kg)
酢 (1カップ)

<オススメポイント>

簡単に作れる梅シロップに
挑戦♪お酢を入れるとサッ
パリ夏バテ予防に★

<作り方>

- ①梅は綺麗に洗い軸を取り除き水分をふき取る。
- ②容器に梅を1/3入れたら砂糖を1/3入れ、これを繰り返して全てを容器に入れる。最後に酢を回し入れる。
- ③砂糖が溶けるまでは1日1回は瓶を回して中身を混ぜる。
1ヶ月くらいが飲み頃。水割りや炭酸水割で♪

梅ジャム



<材料>

梅 (1kg)
砂糖 (350g)

<オススメポイント>

沢山作って冷凍もOK★
パンに塗ったりヨーグルト
と一緒にどうぞ♪

<作り方>

- ①梅は綺麗に洗い半日くらい水に付けてから、ザルにあけて軸を取り除く。
- ②鍋に梅を入れ梅がかぶるくらいの水を入れ、沸騰したら弱火にし2~3分加熱し水を捨てる。
- ③粗熱がとれたら、種を取り除き鍋に戻す。砂糖を加えかき混ぜながら弱火で加熱し、とろみが出るまで煮詰める。