

2006年度 第4四半期(12・1・2月)カレンダー

月	12 月					1 月					2 月			3月																										
週	11/27~12/3	4~10	11~17	18~24	25~31	1~7	8~14	15~21	22~28	29~2/4	5~11	12~18	19~25	26~3/4																										
行事・催事		7 年末大 雪		22 金 冬 至 23 王 天 皇 誕 生 日 24 日 ク リ ス マ ス イ ブ 25 月 ク リ ス マ ス	28 末 官 庁 御 用 納 め 31 日 大 晦 日	1 月 元 旦 4 末 官 庁 御 用 始 め	7 日 七 草 8 月 成 人 の 日 11 末 鐘 開 き	15 月 い ち ご の 日 20 土 大 寒 セ ン タ ー 試 験 21 日 セ ン タ ー 試 験		3 土 節 分 海 老 巻 き の 日 4 日 立 春	6 火 海 苔 の 日 9 金 肉 の 日 11 日 建 国 記 念 日	12 月 振 替 休 日 14 水 バ レ ン タ イ ン デー		3 土 ひ な ま つ り																										
2005年 原則 平均気温 (東京)	最高 14.1 平均 10.7	11.8 8.1	9.4 5.5	9.9 5.5	8.3 4.9	6.6 3.5	9.4 5.9	7.9 5.0	9.5 5.2	9.6 5.5	9.3 5.1	12.5 8.0	11.6 8.3	9.8 6.9																										
暮らしの 動き	<ul style="list-style-type: none"> 受験追い込みシーズン ボーナス支給 大掃除準備 主婦が多忙な時期簡便メニューが増える 家庭外のパーティー、忘年会シーズン 気温がぐっと下がりホットメニューの需要が高まる 					<ul style="list-style-type: none"> 冬休みスタート・歳末準備 クリスマス本番 年末年始ごちそう 成人の日のお祝い 帰省準備 おせちに飽きる 帰省ピーク 3連休 					<ul style="list-style-type: none"> 受験シーズン本格化 受験生の健康管理 インフルエンザ、風邪の流行 財布の紐が固い時期 年間でも最も寒い時期 節分豆まき、恵方巻き 生活習慣病予防習慣 (2/1~2/7) 					<ul style="list-style-type: none"> バレンタインデープレゼント 花粉症対策 合格発表が行われお祝い需要高まる 春の兆し 入学準備 																								
惣菜MD	<p>ボーナスごちそう</p> <p>寿司・おつまみ・オードブル</p>					<p>持ち寄りパーティー・忘年会</p> <p>オードブル・寿司・揚げもの・中華 チキン惣菜・サラダ・調理パン</p>					<p>年越しメニュー</p> <p>寿司・赤飯・オードブル</p>					<p>成人の日</p> <p>寿司・オードブル・揚げ物</p>					<p>大寒</p> <p>焼き物・煮物・揚げ物 (ぶり、さば、かき、たら)</p>					<p>冬土用</p> <p>うなぎ(蒲焼・ひつまぶし)</p>					<p>春の味覚</p> <p>どんぶり・太巻き・ちらし</p>					<p>ひなまつり</p> <p>寿司・米飯・赤飯・オードブル・サラダ</p>				
サラダMD	<p>持ち寄り・クリスマスパーティー</p> <p>スモークサーモン、チキン、海老、ローストビーフと クリスマスの定番素材を使ったサラダ、マリネ、オードブル。 二人用、ファミリーサイズなど容量の品揃えも必要。 数点を盛り合わせたサラダオードブルがチャンス。</p>					<p>冬の健康 機能性サラダ</p> <p>風邪の予防や対策に効果的な栄養素"ビタミン"や 免疫力アップに効果的な"カプサイシン"など 栄養訴求はもちろん機能訴求も合わせてアピールできる ようなサラダメニュー</p>					<p>肉の日</p> <p>焼肉、唐揚げ、 茹で豚など お肉を使った ボリュームサラダ</p>					<p>花粉症対策 サラダ</p> <p>しそや青魚など花粉症の対策予防に 効果がある素材を使ったサラダ</p>					<p>春野菜サラダフェア</p> <p>豊富に出回りはじめた春野菜を使ったサ ラダの品揃えを強化。フェア展開で春をア ピール</p>					<p>ひなまつり・合格お祝い</p> <p>どちらも子供が主役。唐揚げやスモークサー モンなど畜肉魚介系を使ったごちそうサ ラダや子供が喜びそうなスイーツサ ラダ。盛り合わせも チャンス!</p>														
重点 テーマ	<p>テーマ クリスマスサラダ オードブル</p>					<p>テーマ 旬を先取り春サラダ</p>																																		
旬サラダ	<p>旬の鮮魚サラダ(いわし・ほたて・たら・すずき・あさり・いか・かに・海苔・桜海老・さざえ)</p> <p>旬の野菜サラダ(かぶ・大根・レンコン・ごぼう・白菜・ねぎ・ほうれん草・小松菜・ブロッコリー・カリフラワー・春菊・菜の花・ふき・山菜・新じゃが・新たまねぎ・春キャベツ・ゆず・りんご・柑橘)</p>																																							