■2007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	11/26～12/2	3～9	10～16	17～23	24～30	31～1/6	7～13	14～20	21～27	28～2/3	4～10	11～17	18～24	25～3/3
行事・催事		7 金 大雪		22 土 冬至 23 日 天皇誕生日 3連休	24 月 クリスマスイブ 25 火 クリスマス 28 金 官庁御用納め	31 月 大晦日 1 火 元旦 4 金 官庁御用始め 3連休	7 月 七草 11 金 鏡開き	14 月 成人の日 15 火 いちごの日 19 土 大寒 センター試験 20 日 センター試験		3 日 節分 海苔巻きの日	4 月 立春 6 水 海苔の日 9 土 肉の日 3連休	11 月 建国記念日 14 木 バレンタインデー		3 月 ひなまつり
2006年 最高	14.4	10.7	11.3	11.9	14.7	8.6	8.7	8.0	10.1	10.3	11.2	10.0	11.1	11.8
2006年 平均	12.1	8.9	10.4	9.2	9.4	7.2	7.3	7.1	8.0	8.3	9.7	8.7	8.8	8.5

週別平均気温（東京）

暮らしの動き

- ・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
- ・冬休みスタート
- ・クリスマス本番
- ・帰省準備
- ・帰省ピーク
- ・歳末準備
- ・年末年始ごちそう
- ・おせちに飽きる
- ・新学期朝食お弁当
- ・成人の日のお祝い
- ・3連休囲む経済メニュー
- ・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
- ・年間で最も寒い時期
- ・節分豆まき、恵方巻き
- ・給料日を控え、経済意識が高い
- ・生活習慣病予防習慣（2/1～2/7）
- ・花粉症対策
- ・バレンタインデープレゼント
- ・合格発表が行われお祝い需要高まる
- ・ひなまつり準備
- ・春の兆し
- ・入学準備

惣菜MD

- ボーナスごちそう：寿司・おつまみ・オードブル
- 持ち寄りパーティー・忘年会：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
- 年越しメニュー：寿司・オードブル・揚げ物
- 成人の日：寿司・赤飯・オードブル
- 冬土用：うなぎ（蒲焼・ひつまぶし・どんぶり・太巻き・ちらし）
- 春の味覚
- ひなまつり：寿司・米飯・赤飯・オードブル・サラダ
- 大寒：焼き物・煮物・揚げ物（ぶり、さば、かき、たら）
- 生活習慣病予防週間：機能性惣菜
- 年越しそば：天ぷら
- 七草：米飯
- 簡単経済メニュー：中華（炒め物・点心）・どんぶり
- ファミリークリスマス：寿司・チキン惣菜・オードブル・サラダ・洋デリ・調理パン・揚げ物
- 春野菜サラダ
- 新ものまつり：太巻き・おにぎり（新海苔）・煮豆（新豆）、新そば
- 新春ごちそう：寿司・おつまみ
- 冬の健康（風邪予防）：機能性惣菜（サラダ・中華など）
- 肉の日：ミートデリカ（揚げ物・サラダなど）
- 合格お祝い：寿司・米飯・赤飯・オードブル・サラダ
- 冬休みランチ・中間食：米飯・スナック・麺
- ガンバレ!受験生：カツメニュー・スープ・おにぎり・サンドイッチ
- 花粉症対策：サラダ・和え物・煮物
- 冬至：かぼちゃ煮・かぼちゃサラダ・かぼちゃコロッケ
- おせちに飽きたら：スナック・揚げ物・米飯
- 春を先取り：和え物・天ぷら・米飯・サラダ
- 中華フェア：中華惣菜全般

サラダMD

- 持ち寄り・クリスマスパーティー：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。
- 冬の健康　機能性サラダ：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性訴求も合わせてアピールできるようなサラダメニュー
- 肉の日：焼肉、唐揚げ、茹で豚などお肉を使ったボリュームサラダ
- 花粉症対策　サラダ：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
- 春野菜サラダフェア：豊富に出回りはじめた春野菜を使ったｻﾗﾀﾞの品揃えを強化。フェア展開で春をアピール
- 冬至：かぼちゃを使ったサラダ。そぼろあんなどをかけた温かいサラダにもニーズあり。
- 年越し・新春：オードブル、おつまみ系のサラダ。盛り合わせにもチャンス。
- 春を感じるサラダ・和えもの：九州などの早取り野菜を使った、春サラダの早期展開。菜の花、たけのこ、たらの芽、せりなど春を感じる素材をメインに使ったり、トッピングなどのアクセントに使ったサラダ、和え物
- ひなまつり・合格お祝い：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！

重点テーマ

- テーマ①　クリスマスサラダ　オードブル
- テーマ②　旬を先取り春サラダ

旬サラダ

- ●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）
- ●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）