



甲府市地方卸売市場

市場だより

Vol.57 令和4年 8月

【山梨県からのお知らせ】

8月31日は野菜の日！

山梨県内でも多くの野菜が作られています。

山梨県産の新鮮な野菜をお召し上がりください！

「1日350gを目安に野菜を食べて

健康な毎日を過ごしましょう！」



BS よしもとで、甲府市地方卸売市場が紹介されました！

6月30日に「我が街の魚市場」をテーマにしたBSよしもとの番組で、当市場が「海なし県山梨の魚市場」として紹介されました。収録にご協力いただいた皆様ありがとうございました。

山梨県住みます芸人の“いしいそうたろうさん”がリポーターをつとめ、水産卸売会社、仲卸会社の売場などを回りながら紹介し、市場冷蔵では-55度の世界を体験するといった内容でした。その中で最も力が入った紹介は、山梨が誇るブランド魚「富士の介」についてでした。これにより知名度がアップして、全国にもっともっと流通して欲しいと思います。



寒い宅配ラッピングトラックが



をご用意いただきましたけど

夏季の節電にご協力ください

節電・省エネルギーの主な対策

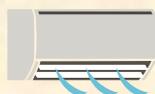
今シーズンも熱中症に注意するとともに、クーラー、冷蔵・冷凍設備などの節電と省エネルギー対策推進へご協力をお願いします。

**契約電力を超えると
基本料金の値上げも**



◆空調

- ・冷房中の室温は28℃に
- ・ブラインドなどで日射を遮り換気量を適切に調整
- ・コンピュータ室もコンピュータの性能を確保できる範囲で可能な限り設定温度を調整



◆照明

- ・業務上必要な照度を確保し、使用していない箇所の消灯の徹底
- ・廊下など共用部分も業務に支障のない範囲で消灯
- ◆冷蔵庫・保冷庫
 - ・設定温度の見直し
 - ・扉の開閉時間を少なく、冷気を外に逃さない
 - ・商品を詰め込みすぎない・冷気吹出口に置かない

市場内の関係事業者を紹介します。

有限会社 福 荻原商店

代表 荻原 博 問合せ 055-228-1866



当社は、昭和 26 年に甲府市二十人町（現相生 1 丁目）に祖父が開業しました。昭和 48 年の甲府市中央卸売市場の開設とともに 2 代目となる父が市場で仲卸業者として新たにスタートし、3 代目を私が継ぎ、現在に至っています。

長引く不況に追い打ちをかけるコロナ過ではありますが、親子 3 人、3 人 4 脚で頑張ってお客様方のニーズに応えられるよう日々営業しており、これからも親しみあるお店にしたいと思います。

仕入れに来ていただく皆様に心よりお待ちしております。



マルナカ商事 有限会社

代表 笠井 裕史 問合せ 055-228-1523

当社は、平成 16 年に営業を始め、主にスーパーマーケット・飲食店・小売店様などを中心に販売をしております。

現在、ロシアのウクライナ侵攻、コロナ過で商品の高騰等様々な問題が続いていますが、少しでも多くのお客様に喜んでいただけるよう頑張っていきたいと思っております。

有限会社 波道水産

代表 大窪 淳史 問合せ 055-231-8221



平成 18 年 3 月に仲卸業の許可を得て、甲府市場で営業を開始しました。店舗販売ではなく、スーパーマーケット・飲食店・ホテル・農協さんなどを中心に魚介類を納入販売しております。鮮魚・切り身・冷凍とお取引いただいている納め先のご要望に可能な限り応えられるよう、8 名の従業員で日々頑張っています。

また、お取引先にも安心していただけるよう、ハサップに沿った衛生管理にもしっかり取り組んでいます。

コロナ感染者が増加し、大変な中ではありますが、これからも従業員一同、力を合わせ頑張っていきます。

※次回は、「(株)甲州青果市場」・「山梨中央青果(株)」・「(株)サンコー」さんを予定しています。

お知らせ

コロナウイルス感染症感染者拡大のため、9月の「さかなっば市」を中止します。

旬のごちそう

夏野菜の代表格「きゅうり」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 佐野いずみさん

夏野菜の代表格「きゅうり」。この時期は、家庭菜園で採れたものや、ご近所の農家さんからたくさんいただく機会も多いのではないのでしょうか。きゅうりの95%は水分なので、栄養がないと思われがちですが、体内の塩分や水分バランスを調整する作用のあるカリウムや免疫を高めたり美肌効果に期待できるビタミンCなどを含んでいます。サラダや漬物などシンプルに食べることが多いと思いますが、炒めたり、スープにしたりといろいろな食べ方で旬を楽しんでください。



具たくさん簡単冷や汁

[材料]2人分

- ・きゅうり 中1本
- ・みょうが 2個
- ・大葉 4~5枚
- ・豆腐 1/2丁
- ・小ネギ 適量
- ・アジの干物 1枚
- ・白すりごま 大さじ1
- ・味噌 大さじ1
- ・だし 3500cc
(冷蔵庫で冷やしておく)

【作り方】

- ① アジの干物を焼き、骨を丁寧に取り除き、身をほぐす。
- ② キュウリを薄く輪切りにし、塩小さじ1/4(分量外)をふり、5分程おき、水気を絞る。
- ③ みょうがを薄く輪切り、大葉を千切りにする。
- ④ ボウルに味噌を入れ、だし汁で少しずつのばし、①と②、③と豆腐を小さくちぎりながら加える。
- ⑤ すりごまを加え軽く混ぜ、器に盛り、小ねぎを散らす。

※味噌はフライパンやオーブントースターで焼くと、より風味が出ます。
冷や汁をご飯にかけたり、そうめんの汁としても美味しくいただけます。

こうふるふぁーむ：県内の野菜ソムリエと甲府市のコラボプロジェクト

編集後記

県内でもコロナウイルス感染者数が1,000人を超える日がでていますが、市場においては皆様の徹底した感染対策により、大きな混乱もなく回っています。とは言え油断せず、十分な注意をしていきましょう。

発行：一般社団法人 甲府市地方卸売市場協会事務局

山梨県甲府市国母6-5-1(青果配送センター2階)

TEL055(228)5787/FAX055(228)9163/ホームページ<http://kofu-shijoukyoukai.jp/shijokyo>