



閉鎖型低温施設の総合卸売市場の誕生 豊洲市場で群馬県産加工食品をPR!

群馬県産もやし・こんにやく製品の試食宣伝会

- 期日：2月25日(月)
- 場所：豊洲市場 東京シティ青果
- 主催：JA全農ぐんま、富士食品工業株式会社
- 内容：群馬県産もやしやこんにやく製品のPR及び試食宣伝

卸売市場初の全館閉鎖型施設で鮮度保持!

2018年10月11日に、日本の中核市場で東京の新しい食の拠点となる最新設備を整えた安全で安心な総合卸売市場が誕生しました。

卸売市場として初めての全館閉鎖型施設で、風雨や塵から青果物を守り、年間一定の22℃の温度管理で青果物の鮮度や品質を保持しています。また、使用されるターレやフォークリフトはすべて電動式で、衛生面や環境面にも配慮しています。

自動立体低温倉庫では商品の鮮度を保持しながら低温で保管され、青果卸売会社で初めてFSSC22000(食品安全管理の国際認証)とJFS-C(日本の食品安全マネジメント)を取得して高度で安全な衛生管理を実施しており、産地からの青果物をスピーディでスムーズな荷受けが出来るように、多くの着車バースや広い待機駐車場で効率的な搬入搬出を行っています。また、3階にはより高度な温度管理や衛生管理がされた荷捌き施設があり、最新の機器を導入したHACCP対応の加工パッケージ施設で付加価値を高める加工パッケージを行っています。

フレッシュラボで群馬県をPR!

豊洲市場の卸売場に設置されているフレッシュラボは、プロ仕様の厨房設備を備えたテストキッチンで、産地の試食宣伝等に使用しています。

当日は富士食品工業株式会社(本社工場:板倉市)の「小粒大豆もやし」が、2月1日より大豆イソフラボンを含む機能性表示食品としての販売が始まったのをPRするために、フレッシュラボで「もやしのみそ汁」を試食宣伝しました。「小粒大豆もやし」に含まれている大豆イソフラボンは骨の成分の維持に役立つ機能があると報告されており、健康な骨を維持したい方に中高年女性の方に適した食品であることをPRしました。

また、株式会社ヨコオデリーフーズは「健康」・「経済性」・「簡便化」を満足させる4種類のこんにやくゼリー「温州みかん、りんご、ぶどう、白桃」を提供しました。さらに、当社で3月1日から発売される「飲むおにぎり」も紹介され、市場関係者の興味を引いていました。



東京シティ青果のセリ



土間の様子



もやし新商品をPR



盛況な試食宣伝