

い印かわら版

2017.5月号
(vol.47)

石岡中央青果株式会社創立50周年記念を迎えて

常務取締役 渡辺具視

思い返せば35年前、現在の弊社の周囲には何も無い殺風景な土地でした。しかし私は市場という場所と仕事にとっても興味が有り、1月末、当時私は地元の高校を卒業する目前でありましたが、履歴書を手し、石岡中央青果に初めて訪れました。当時専務であり、現在取締役社長のご尊父にあたります、萩原義雄氏に初めてお目にかかりましたが、思いがけない事に「明日から来い！」と言われました。当時まだ高校を卒業していませんから、「来月から、自由登校の段階で明日からというのは・・・」という、「では2月1日から来い。」と言われ、昭和56年2月1日を以て“石岡中央青果株式会社”に入社致しました。

初出勤当時、2月1日の朝6時頃でした。佐賀県の農協から着いた柑橘等が大型のトラックで5台、熊本の甘夏みかんが大型のトラックで2台が積み荷をおろす為、待機中でした。当時、フォークリフトもありませんから、ひとつ、ひとつローラーで流し現場におろしました。買受人は、地元のスーパーや卸売業者が多くいる中で、どんなに多くの荷物が入荷しても競売で販売している姿に感銘をうけました。また客数も多かったのも、車を置くスペースも大変少なかった事を思い出します。当時、生産者の品物は、バラの荷姿での出荷が主流でした。仲買人の方が買った品物(残留物)の整理等が大変でした。現在は全量段ボールの出荷になり、殆どの生産者がパレットでの荷下ろしが、多くみられるようになりました。前日販売が主流で先売の業務の為、客数は少なく、小売店も無くなってしまい、朝の販売も殆どありません。

今後50年後は、いや10年後は市場も、営業方も少なくなる様な気がします。現在各スーパーは、インターネットによる販売が主力であり、今後は入荷案内もインターネットを活用した営業が主流になり、買入の書き込みもすぐ出来る様なシステムになり、営業の人数が少なくても売上が計上出来る時代になっていきます。もっと、もっと、スピーディな販売営業の方法に進化していきます。

振り返ると、厳しい経済の中でも皆様方の温かいご支援やご協力により、お蔭様で創立50周年を迎えることができました。心より、御礼を申し上げます。

今後も社員一同、更なる売上向上・石岡中央青果の発展を目指し、一層の努力をし、皆様のご愛顧にお答えして行く所存で御座います。

末筆ではございますが、今後ともご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



石岡中央青果 今月のオススメ食材

5月：今が旬の商材紹介

新たまねぎ／茨城県産

茨城県産新玉ねぎの出荷が始まりました。行方地区、出島地区共に今年も品質良い物が揃っています。気温も上がってきたため、サラダを中心として需要も高まっています。旬の商材をどんどん使っていただけるようお願いいたします。(鬼澤)

青はぐら瓜／茨城県産

茨城県内産の瓜が出回り始めました。食べ方の中心となるのが、やっぱり浅漬けかな！

縦半分にして中の種とワタをスプーンなどで取出して、薄っすら塩漬けに！パリッとした歯ごたえが絶品で楽しめます。

瓜の成分にはカリウムが含まれていて、期待される効能として「高血圧予防・心筋梗塞予防・脳梗塞予防・動脈硬化予防」が上げられます。..が、食べ過ぎると塩分の過剰摂取になるので気付けましょうネ。(高田)

葉しょうが／茨城県産

初夏の爽やかな口当りで葉生姜、代謝と血行を高め、ニンニクと同様抗菌、抗酸化作用が有り、DNAを守り、コレステロールを減らすジンゲロールが含まれる。

何と言っても日本の夏の晩酌には欠かせませんよね。(中村)



6月の新商材～旬の走り～

新じゃがいも／茨城県産

当市場の馬鈴薯産地には主に「とうや」という品種の作付けを御願ひしております。芽が浅いため見た目がよく、食味も優れた品種です。

銚田地区、行方地区、小美玉地区を中心として6月上旬から始まります。是非ご賞味ください。(鬼澤)

桃／山梨県産

桃は中国が原産といわれ日本には縄文時代の末期から食べられていたようです。

桃の食物繊維には整腸作用のあるペクチンが豊富に含まれており便秘改善に効果が期待できます。

これから出荷される生産者も通常より収穫時期を遅らせ糖度上げてから出荷になりますので味もピカイチです。一度食べてみて下さい。(大枝)

レンコン(ハウス)／茨城県産

6月上旬ごろよりハウス物の蓮根の出荷が始まります。

新物はとてもみずみずしくしゃきとした食感で先端部分はさっとお湯にさらせばサラダでも食べられるほどです。

出荷期間が短いハウス物もぜひご賞味ください。(藤村)



【高田チーム】高田 080-3157-8656

【鬼澤チーム】鬼澤 080-3157-8658／中村 090-6489-9713

【長谷川チーム】長谷川080-3157-8660

【大枝チーム】大枝 080-3157-8664／酒井 080-9688-3366

チーム編成が変わりました

詳しくは市場担当者まで！
お気軽にご連絡ください！！

4/20 リニューアルオープン

サラダバーには新鮮野菜やフルーツが常時20種類以上、追加料金なしで食べ放題となっています。

お料理が出来上がるまでの間、サラダやスープを召し上がってお待ちください。

★ランチタイムは11時～15時です★

ステーキハンバーグ&サラダバー けん 水戸駅南店 (FC)

水戸市城南3-8-9 JR常磐線 水戸駅より車で5分

TEL:029-233-2989

営業時間:11:00~23:00(ラストオーダー 22:30)

定休日:(不定休)



情報ライブ **ヌカタ屋**

毎度おなじみ？額田が語る豆知識語録

血管年齢の若さを保つ代表選手達

トマトは血管を強化する「ビタミンC」、血行を促進する「ビタミンE」、強力な抗酸化作用の「リコピン」を含み、

カボチャは抗酸化作用の高い「ルチン」や「β-カロテン」、体内の塩分を排出する「カリウム」を含む、

その他

「納豆」、豆腐の元の「大豆製品」やイワシ、アジなどの「青魚」を食べ、適度な運動をして血管を強くしてね。



市場の取り組み

ご覧のとおり、おかげ様で50周年、これから100年に向けて「い印」エンジン全開です。

陣屋門だより

旬菜ichiba陣屋門では、株式会社アイ・エフ・シーのレストラン部門として
今が旬の野菜・果物の良さを最大限に活かせるメニューを日々考えてお客様にご提供しております。

爽やかな5月の風が心地よく感じられる季節になりましたね。
陣屋門では、今が旬の野菜『新玉ねぎ』と旬の走りの『インゲン』を使用したピザをお勧めしています。新玉ねぎ特有の甘さとインゲンの食感が楽しめるピザです。

ピザはみんなでシェアできるのが良いですね。

ご来店の際はぜひ！

5月もご来店お待ちしております(^^)

旬菜ichiba陣屋門

～旬の野菜・果物を使ったメニューと地酒をご用意しています～
茨城県石岡市石岡3202 (石岡中央青果市場敷地内)

TEL : 0299-56-4088

定休日：日曜日 (臨時休業5月23日)

OPEN 17:00 CLOSE 24:00

宴会大歓迎で小上がり席24名様まで可能です。



『新玉ねぎとインゲンのピザ』

生産者の皆さまへ

※重要なお知らせ

出荷日から2年を過ぎてしまうと、品代金のお支払が出来なくなってしまいます。
お手元の伝票に未清算の物があれば、お早目に窓口までお越しくださいますようお願い致します。

※物流事業部からのお知らせ

『石岡の市場まで持って行くのはちょっと大変』『重いからトラックの積み下ろしが大変』『忙しくて石岡まで行ってられない』そんな悩みを解決します！
ジャガイモ・人参・大根などの重量野菜から、ホウレンソウや水菜など葉物野菜も予冷の効いたトラックで集荷にまいります。お気軽にご相談ください。(流通管理部 佐藤 080-3623-8231)



◆講習会のお知らせ◆

今月はありません

発行元：株式会社い印

茨城県石岡市石岡3202番地
TEL: 0299-23-6125(代表)

石岡中央青果株式会社 TEL: 0299-23-6121

株式会社アイエフシー TEL: 0299-24-1601

あづま総合青果株式会社

株式会社ドリームデリバリー