



かわら版 2025年8月号 (vol.145)

夏といえはこちら！！ かすみがうら市

久松さんの美味しい梨



今年も久松さんの梨の紹介です。

久松さんは3代目として梨の生産に携わられています。

今年は7月前半から酷暑で日照りも強く糖度が増している一方で、収穫は前倒しになり、焼き付きが発生しているとのことでした。

梨の品種である「幸水」は7月下旬からお盆の時期まで、それから「豊水」へと移り、

最終的な「新高」は9月中旬まで続きます。

大田市況情報

全体的に入荷順調ですが、暑さの影響で販売は厳しい状況です。現状、山形の西瓜の入荷が特に多い状況ですが、お盆まで入荷があるか不透明です。今後は暑さや豪雨により入荷が極端に減る可能性があります。長野県ではひょう害が発生している地域もあります。東北、北海道も今年は高温障害がでている状況です。欲しいサイズが取りにくくなっております(長谷川)

茨城市況情報

ようやく梅雨明けと思ったら急な酷暑で今年も暑い夏がやってきました。今月は年末商戦に次いで盆商戦です。高原野菜は中盤に入り、北海道、東北ものを中心に茨城も夏野菜の出荷がピークになります。体調には十分気を付けて夏を乗り切りましょう(荒川)

石岡中央青果市場 - 青果物卸売 -

今月のオススメ食材

旬

8月が
旬の商材
紹介

その季節に最も美味しく
栄養価が高いことが特徴

巨峰：茨城県産

筑波山の麓、豊かな自然と昼夜の寒暖差が生む、茨城県・八郷地区の巨峰。

この地ならではの気候と土壌が、果皮の張りや糖度の高さを育み、ひと粒ごとに濃厚な味わいが広がります。

8月はまさに旬のピーク。

みずみずしく、芳醇な香りと上品な甘さをぜひご堪能ください。



ゴーヤ：茨城県産

茨城県の夏を代表する野菜、ゴーヤ（苦瓜）は、8月にまさに旬を迎えます。この時期、県内でも出荷量がピークに達し、瑞々しい緑色としっかりとした重さが特徴の新鮮な実が市場に並びます。強い苦味と栄養価の高さが魅力で、特にビタミンCやモモルデシン、カリウムが豊富。夏バテ予防や食欲増進にもぴったりです。



詳しくは市場担当者までお気軽にご連絡ください
石岡中央青果株式会社 TEL：0299-23-6121



アイ・エフ・シー — 青果物仲卸 —

業務用野菜、果物の仕入のお困りごとは相談下さい。
HACCP対応、自社製造のカット野菜の提案可能です！

～ 八百屋が作るカット野菜の魅力 ～

💡 野菜本来の味にこだわるために…(消毒液臭さのない野菜を提供)

当プロセスセンターでは、「電解水」を使用し、殺菌を行なっています。

有効塩素（ACC）は50ppm前後に保っています。従来の「次亜塩素酸ナトリウム」による殺菌（有効塩素濃度100～200ppm）より1/4～1/2で行えるため、野菜の残留塩素が少なく、塩素臭がないので、野菜の風味をなるべく損なわずしっかりと殺菌できます。

💡 当社の殺菌成分は「電解水」です

塩素臭がある → 「次亜塩素酸ナトリウム」

塩素臭がない → 「電解水」※当社使用

従来の塩素臭のあるカット野菜は、次亜塩素酸ナトリウム殺菌です。

ハイター（アルカリ漂白剤）の主成分である次亜塩素酸ナトリウムは細菌の細胞壁を通過できずにじわじわと細菌を「酸化」し、殺菌します。

それに対し、当社のカット野菜は、「電解水」です。

『電解水』は、中性に近いので細胞壁を貫通し、直接細菌の核を攻撃（酸化）し、短時間で殺菌します。

『電解水』の殺菌力は「次亜塩素酸ナトリウム」の80～100倍！！

しかも、直接核を攻撃するので、『電解水』の殺菌は耐性菌もできにくいのです。

（耐性菌発生率：電解水 ≪ 次亜塩素酸ナトリウム < アルコール）

電解水と次亜塩素酸ナトリウムの違い



電解水の殺菌力は

次亜塩素酸ナトリウムの80倍！！



『電解水』は、「次亜塩素酸ナトリウム」の約80倍の殺菌力を持ちながら野菜を傷めず、残留もほぼ無し、強力・安心・時短の三拍子がそろった、まさに“理想の殺菌剤”です。品質も安全も、これ一つで守れます。



今後は、品質・安全への取組みについて
紹介していきます

副プロセスセンター長 小鷹狩
HACCP・電解水についてはお任せ下さい



詳しくはお気軽にご連絡ください
株式会社アイ・エフ・シー TEL：0299-24-1601

アイ・エフ・シー – 外食部門 –



推

夏野菜のペペロンチーノ

新鮮な夏野菜がたくさん入ったパスタです！
これを食べて暑い夏を乗り切りましょう！
(1,380円)

「旬菜ichiba陣屋門」は、地元で採れた旬の野菜を使用した料理と茨城県産の肉・魚を使用した料理、石岡の銘酒も多数取り揃えております
人気の飲み放題コースは、税込5,000円よりご用意しております

新店舗情報

新店舗の名前が決定しました！

『酒菜工房 Hei Son』です！オープン日は、9月8日(月)に決定！
オープンまであと1ヶ月となりました！



酒菜工房 Hei Son
2025.9.8 OPEN



旬菜ichiba陣屋門

旬の野菜・果物を使った料理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)
HP: jinyamon.com

TEL: 0299-56-4088
定休日: 日曜日
営業時間: 17:00~24:00



廣瀬、高橋、梅原

現在、スタッフ一同オープンに向けて準備を進めております。皆さまに喜んでいただける場所となるよう心を込めてご用意しておりますので、ぜひ楽しみにお待ちください。

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)