



産地紹介

レタス 茨城県結城市 奥村農園

茨城県はラップでの出荷が主流ですが、裸のままコンテナで出荷頂いております。鮮度感も出て、販売先にも高評価です！



石岡中央青果には、春と秋にレタスを出荷して頂いております。

秋作に関しては、夏場の暑さと雨不足により年々作りづらくなり、大変苦労しているとのこと。

種を蒔く時期を遅らせながら対応しています。

鮮度抜群のパリパリレタスをご賞味下さい。

入荷時期は、10月～11月になります。



大田市況情報

9月は高温障害と異常な雨量の影響が全国的に波及し被害が出ており、一時的な高値の後の異常な安値となりました。結果的に野菜、果実共に活発な動きがなかったように感じます。
今後も天候不順の影響が秋冬全般に出る可能性があります。(長谷川)

茨城市況情報

今年も長引く残暑やゲリラ豪雨など、不安定な天気に悩まされた9月ですが、10月から地場野菜の出荷が多くなってきます。大根、トマト、白菜等の出荷が始まり、ほうれん草、小松菜等の葉物も少しずつ出揃ってきます。土物、菌茸類も今後充実し、果実はりんご、早生みかんが中心になってきます。(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

10月が
旬の食材
紹介

その季節に最も美味しく
栄養価が高いことが特徴

柿：茨城県産

豊かな自然と温暖な気候に恵まれた茨城県は、全国有数の柿の産地です。多彩な品種が栽培され、果肉は肉厚で甘みが強く、濃厚な味わいが特徴です。秋の味覚として、鮮やかな色と芳醇な甘さをお楽しみいただけます。



大根：茨城県産

栄養を多く含んだ大地と豊かな水に恵まれた茨城県は、全国有数の大根の産地です。水はけの良い土壌と寒暖差のある気候が、真っ白でみずみずしい大根を育みます。甘みがあり煮崩れしにくく、煮物や漬物など幅広い料理に最適です。



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！

これまで『かわら版』7月号・8月号で説明させていただきましたように、プロセスセンターでは、お客様にカット野菜を安心して使用していただけることを第一に取り組んでいます。その上で、当社がなぜ野菜の風味を損なわずにお客様にカット野菜を提供できているのか、その秘密を公開させていただきます。

電解水および次亜塩素酸ナトリウムの処理時間の比較

次亜塩素酸水による食品殺菌データ										日本電解水協会ホームページに掲載				
区分	品目	無処理	酸性電解水(次亜塩素酸水)						次亜塩素酸ナトリウム					
		一般生菌数 (CFU/ml)	一般生菌数 (CFU/ml)	有効塩素濃度 (mg/L)	pH	処理時間 (秒)	処理方法	水量	一般生菌数	有効塩素濃度 (mg/L)	処理時間 (分)	処理方法	水量	
野菜	ミニトマト	3.6×10^5	1.0×10^2	25	2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	3.0×10^2	200	5	浸漬	つかる程度	
			8.0×10^2	13	3.5	10	浸漬攪拌	つかる程度						
	1/4カット白菜	2.3×10^5	3.6×10^4	25	2.7	60	浸漬攪拌	食品の7倍重量	3.1×10^4	200	5	浸漬	食品の7倍重量	
			4.8×10^3	13	3.5	60	浸漬攪拌	食品の7倍重量						
	大根	1.8×10^7	9.0×10^4	24~36	2.6	720	流水攪拌	-	6.3×10^3	100	10	浸漬	食品の100倍重量	
	1/4カットキャベツ	1.2×10^5	4.0×10^2	20~30	2.5~2.7	60	浸漬攪拌	食品の3倍重量	4.8×10^2	200	5	浸漬	食品の3倍重量	
	大根ツマ	1.9×10^7	7.9×10^3	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	食品の10倍重量	1.0×10^5	200	5	浸漬	食品の10倍重量	
	大葉	7.0×10^4	2.2×10^2	20~30	2.5~2.7	120	浸漬攪拌	つかる程度	7.2×10^2	200	5	浸漬	つかる程度	
	レタス	9.6×10^4	4.7×10^2	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	食品の8倍重量	6.5×10^2	200	5	浸漬	8倍重量	
	レンコン	6.6×10^3	8.3×10^2	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	8.7×10^2	200	5	浸漬	つかる程度	
	トマト	2.2×10^2	1.0×10^2	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	3.1×10^2	200	5	浸漬	つかる程度	
	パセリ	3.1×10^4	5.0×10^2	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	6.7×10^3	200	5	浸漬	つかる程度	

—— 当社（電解水）
—— 他社（次亜塩素酸ナトリウム）

上記の表は、日本電解水協会のHPに載っているデータです。

当社が使用している電解水は10秒～2分と短い時間で殺菌が可能です。それに対し、次亜塩素酸ナトリウムでは、殺菌に5～10分と長い時間がかかります。

また、冷水時間も同じだけ（電解水：10秒～2分、次亜塩素酸ナトリウム：5～10分）必要になるので、2倍になります。さらに、下処理とカットで二段階殺菌するので、合計4倍時間差が生まれます。

当社のカット野菜は電解水を使用することにより、液体に浸している時間を10分単位で短縮できています。

自社製造

カット野菜



IFCプロセスセンターは、これからも石岡中央青果やIFCが提供している新鮮な野菜をお客様が使用時にカットされた状況と変わらない香りや味を目指し努力してまいります。興味を持っていただけた法人様からのご連絡こそよりお待ちしております。

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

旬菜 shunsai ichiba

陣屋門
JINYAMON



推

弓豚のトンテキ

石岡ブランド豚「弓豚」ロース厚切りを贅沢に使用。やわらかく旨みのある肉質で、パサつかずジューシーに楽しめる満足の一皿です！(1,300円)



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

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。

酒菜工房
Hei 平村 Son



推

お刺身3種盛り

新鮮な旬の魚を厳選し、美しく盛り合わせたお刺身です。内容は仕入状況によって変わります。海の恵みを存分に堪能下さい。(1,380円)



酒菜工房 HeiSon

「居心地という贅沢を、大切な人と。」

茨城県石岡市石岡3202
(石岡中央青果市場敷地内)

TEL: 080-3157-8655
定休日: 日曜日
営業時間: 17:00~24:00

"旬を愉しむ大人の隠れ家"をコンセプトに照明にこだわり、大人が落ちついて呑める雰囲気 연출しました。上質なお酒とワンランク上の肴で、心ほどけるひとときをお愉しみください。