



かわら版 2025年7月号

(vol.144)

今月の産地紹介



黄色と白のバイカラーが特徴で
甘くてコクがあります！



やさと菜苑株式会社

とうもろこし

品種：ミルフィーユ

今年も

とうもろこしの季節が やってきました



とうもろこしを作り始めて5年になり作付けも年々増えてきています。以前はゴールドラッシュ・ミルフィーユの2種類の品種を作付けしていましたが、収量が取れるということでミルフィーユに絞った作付けに変更しました。今年は例年になく順調に成長をしているとのことです。ここ数年天候不良等で作が遅れたり、害虫の被害が多々みられましたが、今年は被害も少ないとのことです。梅雨があけ今年も猛暑が予想されます。気温が上がる前の早朝から収穫して、出荷頂いております。ぜひ季節の味覚をご賞味ください！

大田市況情報

野菜の入荷量は全体的に安定しています。しかし、引き合いが弱く相場は下落傾向です。果実は全体的に入荷少ない状況で、直近では鳥取の西瓜、山形の佐藤錦などの動きが良いです。例年に比べるとメロンの入荷は少ない状況。6月は豆類、7月はハーブ類が高値傾向です(長谷川)

茨城市況情報

先月は梅雨入りしたと思ったら場所によっては猛暑日になるなど去年を思わせるような暑さでした。7月は路地商品の美味しい時期です。茄子、ピーマン等を使った漬物、炒め物、夏らしいスタミナ料理も良いですね。果実は西瓜、桃やブドウもおすすめで(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

7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

きゅうり：茨城県産

ハウス栽培が多いきゅうりですが、この時期は路地栽培物が出回ります。太陽の恵みを直に受けて最高の食感です。地元の産地より白い粉(ブルーム)が表面につく品種も入荷します。皮が薄く、みずみずしく、パリッとした食感が特徴です！



ミニトマト：茨城県産

6月の中旬頃から、鉾田地区、行方地区の入荷が始まりました。この時期の物は栄養価が高く、味わいも豊かです。食味も非常に良いです！日照時間が長く、昼夜の寒暖差もあるので、甘みと酸味のバランスがとても良いミニトマトが育ちます。



8月の旬の走りでは千代田、八郷の梨、ぶどうなどが入荷します！

メロン、桃、西瓜などもおすすめです。この時期しか味わえない地元の果物を是非お試し下さい！

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！



カット野菜を製造するプロセスセンターは市場に隣接しており、その立地を活かし、鮮度にこだわったカット野菜を届けています。電解水を用い、野菜そのものの香りや味を残せるように日々探求しています。それと共に、お客様に安全と安心をお届けするために、HACCPを取得し、それをベースに衛生管理を徹底し、きれいなスペースで新鮮な野菜をお客様が調理しやすい形に加工する施設を常に追求してきました。そのような中、土浦保健所より「優良施設」として表彰されたことは、素直に嬉しく思います。これに驕ることなく、鮮度と安心を常にお届けできるよう、今後も日々邁進してまいります。今後とも、よろしくお願い致します。

アイ・エフ・シープロセスセンターは2024年より日本電解水協会のユーザー会員として所属しており、2年目となります。今後も、知識を蓄えながら、より有効的に電解水をカット野菜の除菌や施設の衛生管理に活用していきます。

電解水の正しい情報、最新情報を発信します。



一般社団法人
日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

 株式会社アイエフシー



当施設は2023年よりHACCPを取得しています。
今後も専門家の先生のご指導のもと、より一層の衛生管理に努めてまいります。



異物混入を防ぐ



HACCPの取り組みとしてエアシャワー、粘着マット(左)と金属探知機(右)を導入しています。作業場に入る前にエアシャワーにて異物を取り除きます。出来上がった商品を金属探知機に通すことで異物の混入を防ぎます。



なぜ40秒??



この機械は、脱水機(左)とブロワー(右)です。
カットした野菜を電解水40秒(殺菌)、冷水40秒(すすぎ)をおこない、その後、脱水をおこなっています。
なぜ40秒なのかは次回詳しく説明させていただきます！

今後はかわら版で、HACCPや電解水の秘密を
より詳しく説明していきます！

副プロセスセンター長 小鷹狩
衛生管理と電解水の活用はお任せください



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

ランチ営業ははじめました！

営業日：月曜日～金曜日 営業時間：11時～14時
カレー(サラダ付)、パスタ(サラダ付)、パワー
サラダ、おにぎり、豚汁をご用意しております。

「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

新店舗の料理メニューは新鮮な市場の野菜、果物を使うところは陣屋門と
同じですが、メニュー自体はガラリと変わる予定です。様々な野菜を豚肉
で巻いた串焼きや焼き鳥などメニューに入れる予定です。お楽しみに。



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

新店舗は9月上旬OPEN予定

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)