

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します

行ってみよう！川越市場



公式HP

市場で買い物をしたことがありますか？川越市場（埼玉川越総合地方卸売市場）は青果・水産・その他食品等を扱い、プロの料理人から一般の消費者まで、必要なさまざまなものがそろいます。近くに国道16号線、関越自動車道川越ICや圏央道狭山日高ICなどがあり、アクセスも大変便利です。来年5月にオープン30周年を迎えます。



川越市場
川越市大袋650
Tel.049-240-2246
広い駐車場があります！

青果



青果物売場では、毎朝6時30分からせり売りが始まります。一般のスーパーなどではあまり見られない、飲食店等向けの食材も豊富に揃います。



市場に段ボールで運ばれてくる青果を、スーパーなど量販店向けに小分けや袋詰めにし、すぐに店頭で並べられる状態で出荷。写真はレタスの袋詰め中。



料理に彩りを添える食用菊。飲食店向けに出荷することが多い。

関連商品



関連商品売場では肉類、乾物、漬物、酒、卵、加工食品全般、包装資材などのお店が並びます。肉の希少部位も手頃な価格で購入できます。



ひき肉は、肉の種類、割合や部位を、各飲食店等の要望に応じて加工。

水産



水産物売場では「主にマグロを専門に扱う店」と「それ以外を扱う店」に分けられます。マグロ解体加工には、特別な道具と技術、専門知識が必要だからです。お店ごとにそれぞれ得意分野があり、「高級マグロがほしい」など目的に合わせた買い物ができます。強みは場内で「せり」を行っていることで、産地直送の新鮮で多様な水産物が売られています。（県内でせりを行うのは川越市場と大宮市場の2か所のみ）

見学ができる！

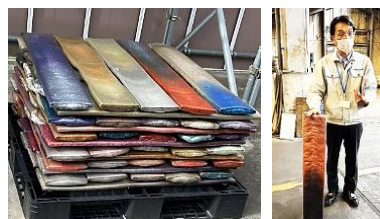
川越市場は食育の発信拠点としての役割も担っています。市内・市外の小学校の社会科見学を毎週3～4校ほど受け入れており、さらに大人の見学も受け入れ可能です！（※要事前申込）



豚肉は頭から足・しっぽまで捨てることなく調理し食べることができます。頭や足など豚そのままの形を見て驚く子ども。刺激が強すぎないように配慮をしています。

アカエイの標本。ヒレを取り除かれ、悲しげな表情！？目のように見えるのは呼吸器官です。

市場に大量にたまる発泡スチロールはリサイクルします。写真の機械で粉々に砕き、圧縮して「のべ板」にします。いろいろな色の板ができるのは、発泡スチロールに貼られたシールの色が出るため。できた板は、プラスチックの原料として出荷されます。



特別に、マイナス43℃の冷凍庫に入れてもらいました。壁一面氷に覆われた室内に、ほんの数秒間。一瞬にして痛いような冷気が体内に入り込みます。市場のスタッフの中には冷気に慣れて、半袖で入室する強者もいるそうです！

川越市場特集
次ページに続く！



寿司屋が**本気**で作る
まぐろ丼！海鮮丼！

「石橋坂」

絶品の海鮮丼等を食べられる「石橋坂」の食材は、全て川越市場内で調達しています。大将の島野道春さん（下写真）は寿司職人歴30年。東松山で本店を運営しつつ川越市場で丼専門店を出しています。「自分が食べたいと思う丼をお客様に」と、良い品をできるだけ安く提供。マグロの頭肉など手間のかかる希少部位が海鮮丼に入ることも。食材や仕入れたお店の情報も発信。ぜひ一度食べに来てください！



営業日
木・金・土・日
11時～14時
(土は朝8時～)

日曜日、市場は休みで暗くても、「石橋坂」は営業しています！市場建物内の真ん中あたり、目印はのぼり旗。

この通信を持参した方
釜揚げシラス&シャリ大盛(80g)
無料サービス(令和6年1月限定)



食材提供



産地直送！「川越マルニ水産」

「豊洲、築地に行かなくても新鮮なマグロが何でもそろいます。刺身盛り合わせなど、お客様の細かい要望に応じます」と代表取締役の岩立和久さん（写真左）。毎朝5：20からの「せり」の前にマグロを下見して、上質なものを見極めます。「一度うちのマグロを買った人はまた買いに来る、必ずおいしいマグロ！」と岩立さん。営業時間は**毎朝8時ごろ～10時ごろ**、早い時間帯の方が品揃え豊富です。（水曜・日曜定休）



日本の食文化 「十一屋ジャパン」

「季節ごとの漬物が自慢。メーカーに作り方で注文しています。」と店長の中村隆宏さん（写真）。今の時期のイチオシは「皮つきべったら」。皮を剥かないので、大根の旨味が活かされています。他では買えません！



毎週(土)「鮮度一番！！お客様感謝市」

毎週土曜日8：00～市場の開放日として一般のお客様向けの販売イベントを実施しています。ねらい目は早めの時間帯！ちなみに感謝市以外の時間帯・曜日でも、営業中のお店であれば、いつでもお買い物ができます。



鮮魚等の下ごしらえを無料で承る
「鮮魚さばき処」
受付は毎週土曜日
8:30～11:30



年中無休「生鮮漁港川越」

広い店内で、青果・水産・精肉、惣菜などを販売。充実した品ぞろえと鮮度の良さが好評です。特に市場の魚を使用しているお寿司はお勧めです！
営業時間：9時（土日祝は8時）～19時



売り切れごめん！ 12/26～「年末大開放市」

川越市場では年4回、お祭りイベントを開催。市場の豪華景品が当たるスタンプラリー抽選会や模擬せり、じゃんけん大会、和太鼓の演奏などで盛り上がります。年末の「新鮮・安い・旨い」が満載の大開放市は**朝7時から**！早起きして行ってみませんか？

※お店により営業時間が異なる場合があります。詳細は市場公式HP。



川越市HP(一部イベントは市内在住者のみ対象) → <https://t.co/psNOTrlQS>
←蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP <https://kawagoe-gt.com/>



令和元年にオープンしたバーベキュー施設「ばべきゅ〜る」は、炭やコンロ等の準備や片づけが不要で、「生鮮漁港川越」で購入した食材の持ち込みができます。新鮮な魚介類や肉、野菜で気軽にバーベキューを楽しんでいただけます♪

お食事処も充実！

地場野菜を積極的に取り入れたビュッフェレストラン「**Market Terrace**」、新鮮な食材が自慢の食堂「**花いち**」、**「かき小屋**」、**ラーメン**、**「よし丸」**



←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、農業者・関係者へのエールをお願いします



←バックナンバーはこちら <https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>



川越市グリーンツーリズム拠点施設HP → <https://kawagoe-gt.jp/>

発行：川越市グリーンツーリズム拠点施設
住所：川越市大字伊佐沼 887（祝日以外の月曜休館）
電話：049-226-6551（休館日を除く8:30～21:00）