

9月分・主要卸売会社取扱高速報

Table with columns: 会社名, 野菜, 前年比, 果実, 前年比, 合計, 前年比. Lists major wholesale companies and their produce sales for September.

(注)①単位は千円、前年比は%、消費税込み②開市日数21日(前年22日)※一部市場をのぞく③数値はとくに記載のない限り本社・支社・営業所の合計④合計には「その他」を含む場合もある⑤数字は農経新聞社調べ⑥東京都中央卸売市場計は東京中央市場青果卸売会社協会情報業務部まとめ

今後の暮らし向き半数が「晴れ」に... オラパックの効果を無料で体験できる「オラパック」の効果を無料で体験できる「オラパック」...

サラリーマンの昼食の金額 ほぼ「ワンコイン」に... 近年、平均月収の減少幅以上に小遣い額が減少しているという。新生銀行の調査によると、サラリーマンの昼食代は1992年の746円からこの数年500円前後で推移しており、2010年は507円、12年は510円、79年(565円)よりも低い水準となっている。

作業効率アップ狙え 東京国際包装展に6万人以上来場... 包装資材・容器、包装機械を中心に物流、消費、リサイクルに至るまでのあらゆる分野を網羅した展示会「2012東京国際包装展」(主催)日本包装技術協会が4日間にわたり東京ビッグサイトで開催された。世界有数の規模を誇る、国内外から590社が出展。6万5千人以上が来場した。青果関係では作業効率アップを目的とした、作業の省力化、選果場での作業の効率化、マルシェなどの対面販売にも適している「トモ社」超音波による振動で瞬間的に発熱させるため火傷の危険性が低く、フードパックを熱処理させることが「トモ社」の超音波ポイントシラック(US-60C)(写真上)を紹介した。幅広い材質に使用でき、充電式で持ち運びが容易なことから、倉庫や圃場、選果場での作業の効率化も可能。価格は6万5000円。

LEDの検品コンベヤ... カット野菜工場関係者の関心を集めたのが、サムテック(山形市)の「オートメイトLED検品用コンベヤ」(中央)。異物混入などの検品作業は光の透過や反射を用いた方法で行われ、白熱灯や蛍光灯の光源だと光のちらつきで作業効率が低下するなどの問題があった。光源をLEDにすることでちらつきがなくなり、光量の多さと消費電力の低下も実現した。オートメイト製で、作業の現場に合わせて長さ、幅が調整できるほか、用途に応じて光源を白以外に赤、緑、青にすることもできる。本体はステンレス製で水洗いができ、ベルトの着脱も簡単。価格は幅500mm、長さ2000mm、白色LEDの利用で約210万円。販売はシワワ(大阪府高槻市)。

「オラパック」の効果を無料で体験できる「オラパック」... オラパックは青果物の水分を活性化する機能を持ち、鮮度を保持して傷みを抑える。同社によると、シイタケの場合、25℃、湿度42%の条件下で5日間経過しても、褐変やかび、臭いの発生が抑えられるという。キャンペーンの対象者は全国のシイタケ生産者や流通関係者、販売店関係者など。10号サイズの袋5枚、同フィルムを使ったラップ3本などをプレゼントする。応募は同社のキャンペーン用ホームページ(http://bellgreenwise.com/jp/aura-sh-shitarak)から申し込み。受付は31日まで。問い合わせは同社、052-2338-1413。

系統共販率は「農産産出額」に占める「総合農協販売額」(農協手数料含む)を専ら「農協は含まない」割合。近年、平均月収の減少幅以上に小遣い額が減少しているという。新生銀行の調査によると、サラリーマンの昼食代は1992年の746円からこの数年500円前後で推移しており、2010年は507円、12年は510円、79年(565円)よりも低い水準となっている。

Table with columns: 都道府県, 農業産出額, 総合農協販売額, 系統共販率, 農業産出額, 総合販売額. Shows 2010 prefectural agricultural statistics.

中国の農業生産高は2002年の2兆7392億元から10年には6兆9320億元に1兆元を超え、6兆元超へと大幅に増加。食品工業生産額の半数以上を食品加工業が占め、国民の食の高度化・多様化が進んでいることを示した。しかし、研究が「食品安全に関する中国の現状と取り組み」をテーマに発表した。中国の農業生産高は2002年の2兆7392億元から10年には6兆9320億元に1兆元を超え、6兆元超へと大幅に増加。食品工業生産額の半数以上を食品加工業が占め、国民の食の高度化・多様化が進んでいることを示した。しかし、研究が「食品安全に関する中国の現状と取り組み」をテーマに発表した。

フルーツを輸入して卸すだけではありません。「どう加工するか」で味も色も変わってくるのです。加工技術に自信あり。名古屋バナナ加工株式会社

おかげさまで60周年 ANNIVERSARY. 当社は世界各地のフルーツ・野菜やドライフルーツ・ナッツをご提供する新鮮果物の総合商社です。バナナやマンゴー、アボガドなどの味や色を良くする「追熟加工技術」や、ISO9000 シリーズを認証取得している「品質管理技術」で、質の高い商品を提供します。

山形県産ラフランス指定のパッケージへ お気軽にお電話下さい!! 山形青果出荷組合