

市場で取り扱う食材のPRについて

【新潟県産本マグロ】

初夏の頃（5～6月）、佐渡や粟島等周辺海域において本マグロが水揚げされていますが、県内にはあまり流通していないため、そのおいしさも知られていません。新潟県における食材のおいしさの周知を図ります。

【やきなす】

新潟市北区（旧豊栄地区）で品種選抜した「ながなす」で、現在は北区の農家数軒でしか生産されていない希少価値の高いなすです。市場で取り扱う食材でもあり、そのおいしさの周知を図ります。

この2つの食材を「知ってほしい・食べてほしい」との思いから、情報発信にご協力いただきたくお願いいたします。なお、市場内の食堂では、これらの食材を使ったメニューを数量限定で下記の期間に提供します。

ただし、水揚げや収穫状況により提供できない場合もあります。

提供期間・取材日等

令和5年6月の金・土

第1週 2日（金）・3日（土）

第2週 9日（金）・10日（土）

第3週 16日（金）・17日（土）

第4週 23日（金）・24日（土）

営業時間（お店毎に営業時間が異なります。）

一般の方は、8時00分以降から利用できます。

閉店は、13時30分～14時00分

取材期日

6月2日（金）9時00分～10時00分

集合場所 中央棟1階 正面ロビー

当日の流れ

9時00分～ 食材説明（説明者：卸売業者）

9時30分～ 食堂取材

PRポスター（チラシ）

添付参照

取材いただける際には、担当まで連絡（申込み）をお願い致します。

【問合せ先】

新潟市中央卸売市場 管理事務所

担当：井上

TEL：025-257-6767

Mail：ichiba@city.niigata.lg.jp

本 マ グ 口

新潟県産

この時期だけ味わえる「新潟の美味しい」

新潟市産

やまなす



6月毎週
金・土曜
※30日(金)を除く

数量限定

新潟市中央卸売市場

中央棟(市場内食堂)

参加店舗 / 市場内食堂のぼりがあるお店 (閉店時間 13:30頃)



※ご注意 入荷状況によりご提供できない場合がございます。お問い合わせ / 新潟市中央卸売市場 TEL.025-257-6767 E-mail:ichiba@city.niigata.lg.jp