ตลาดค้าส่งเมืองนาริตะ

NARITA CITY WHOLESALE MARKET

NARITA

ตลาดค้าส่ง ฝ่ายเศรษฐกิจ ทีว่าการเมืองนาริตะ

โทร. 0476-37-7018

ichiba@city.narita.chiba.jp

Welcome!!

การเดินทางโดยรถยนต์

■จากทางด่วนชิงาซิคันโด (ทางเข้าออกนาริตะ) ประมาณ 5 กม.
■จากทางด่วนชินคูโด (ทางเข้าออกชินคูโด) ประมาณ 3 กม.

การเดินทางโดยรถบัส

■(สนามบินนาริตะเทอร์มินัล 2)
รถบัสรับส่งจากจุดขึ้นรถบัสชั้น 1 (28-B) ประมาณ 20 นาที

สินค้าเกษตรและการประมงสดใหม่ของญี่ปุ่นจากนาริตะสู่โต๊ะอาหารทั่วโลก

“ตลาดนาริตะโฉมใหม่”

成田

(ต้อนรับสู่ตลาดนาริตะโฉมใหม่ ฐานส่งสินค้าเกษตรและการประมงของญี่ปุ่น)

CONCEPT

“ตลาดนาริตะโฉมใหม่”
ได้ถือกำเนิดขึ้นโดยใช้ประโยชน์ด้านทำเลของนาริตะโดยมีปรัชญาพื้นฐานในการสร้างเสถียรภาพ
การจัดหาอาหารสดใหม่ที่แก่ประชาชน
และส่งมอบวัฒนธรรมอาหารและความอร่อยของสินค้าเกษตรและการประมง ฯลฯ
ของญี่ปุ่นสู่ทั่วโลก
ตลอดจนทุ่มเทพัฒนาอุตสาหกรรมการเกษตรและการประมงของญี่ปุ่นผ่านการขยายการส่งออก
บัดนี้ธุรกิจลอจิสติกส์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารแห่งใหม่ที่ใช้ประโยชน์จากสนามบินนานาชาติที่ใหญ่ที่
สุดในญี่ปุ่นได้เริ่มต้นขึ้นแล้ว

5 เสาหลักของ“ตลาดนาริตะโฉมใหม่”

สิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อดึงดูดลูกค้า

อาคารที่เป็นฐานเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของญี่ปุ่นไปสู่ทั่วโลกผ่านการจำหน่ายสินค้าพิเศษกับสินค้าเกษตรและการประมงของพื้นเมืองร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบสดใหม่ที่สั่งซื้อโปจากตลาด ฯลฯ

อาคารผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง

อาคารที่ส่งเสริมการทำหน้าที่ของตลาดโดยมีร้านค้าและร้านอาหารที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่คัดมาอย่างดีของแห้งเครื่องปรุงรส ฯลฯ

อาคารสินค้าปรุงแต่ง

อาคารที่เป็นระบบปิดที่มุ่งเน้นให้รองรับ HACCP ที่คำนึงถึงด้านสุขอนามัยของจุดจำหน่ายทั้งหมด อีกทั้งยังสามารถควบคุมให้มีอุณหภูมิต่ำได้แม้ในฤดูร้อนจุดค้าส่งมีการจัดวางผังพื้นที่ที่คำนึงถึงเส้นทางลำเลียงสินค้าไปยังจุดค้าสำหรับพ่อค้าคนกลางและอาคารกระจายสินค้าครบวงจรจุดค้าสำหรับพ่อค้าคนกลางได้ใช้การจัดผังพื้นที่ที่สามารถกวาดตามองเห็นจุดจำหน่ายทั้งหมดได้

อาคารโลจิสติกส์ประสิทธิภาพสูง

พื้นที่ตู้แช่เย็น-แช่แข็งสำหรับจัดเก็บสินค้าในตลาด พื้นที่แปรรูปสำหรับการแปรรูปและการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารสดใหม่ที่สั่งซื้อไปจากตลาดและพื้นที่ส่งออกแบบครบวงจรที่มีขั้นตอนการส่งออกที่สามารถดำเนินการส่งออกให้เสร็จสิ้นได้ภายในตลาด

อาคารผักผลไม้

อาคารระบบปิดที่คำนึงถึงด้านสุขอนามัยคำนึงถึงเรื่องเส้นทางลำเลียงสินค้าโดยใช้การจัดวางผังพื้นที่แบบสัญจรทางเดียวเป็นหลักในจุดค้าส่งและจุดค้าสำหรับพ่อค้าคนกลาง

1 พื้นที่การส่งออกครบวงจร
2 พื้นที่แปรรูป
3 พื้นที่ตู้แช่เย็น-แช่แข็ง
4 พื้นที่ตู้ปลาเป็น

＼ นี่คือจุดเด่น!! ／

บทบาทหน้าที่ใหม่ของตลาดนาริตะ

POINT 1 “พื้นที่การส่งออกครบวงจร”

**ดำเนินขั้นตอนการส่งออกที่มียุ่งยากซับซ้อนได้เสร็จสิ้นภายในตลาด!
ส่งออกไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกได้ง่ายขึ้นและสดใหม่ขึ้น**

แหล่งผลิตจากทั่วประเทศ → 市成場田 → สู่ประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก (ส่งออก)

นอกจากการออกใบรับรองการส่งออกต่าง ๆ แล้ว
ยังมีการสร้างระบบเป็นครั้งแรกในญี่ปุ่นที่สามารถดำเนินขั้นตอนต่าง ๆ ที่จำเป็นในการส่งออกให้เสร็จสิ้นได้ภายในตลาด เช่น
การกักกัน พิธีการศุลกากร และการตรวจสอบวัตถุระเบิด ฯลฯ
ซึ่งทำให้ขั้นตอนการส่งออกที่เคยใช้เวลาประมาณ 4-6 วัน
ลดลงเหลือเพียง 3 วัน

* แตกต่างกันไปตามปลายทางการส่ง

แผนภาพแนวคิด

POINT 2 “พื้นที่แปรรูป”

แปรรูปสินค้าที่รวบรวมภายในตลาด

มีพื้นที่ในการแปรรูปและบรรจุอาหารสดใหม่ที่รวบรวมมาจากแหล่งผลิตทั่วประเทศ
เตรียมเส้นทางขนย้ายที่สะดวกจากอาคารอาหารทะเลและอาคารผักและผลไม้

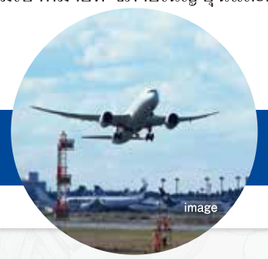
POINT 3 “พื้นที่ตู้แช่เย็น-แช่แข็ง”

จัดเตรียมตู้แช่เย็น-แช่แข็งที่สามารถทำงานได้แม้เกิดไฟฟ้าดับเป็นเวลานาน

จัดเตรียมตู้แช่เย็น-แช่แข็งที่มี 3 ช่วงอุณหภูมิ : 10 ถึง 0℃, -20 ถึง -30℃ และ -60℃
มีเครื่องผลิตไฟฟ้าฉุกเฉินที่สามารถใช้งานได้นาน 3 วันแม้ในกรณีที่ไฟฟ้าดับเป็นเวลานานเนื่องจากภัยพิบัติต่าง ๆ
ซึ่งได้เคยรับมือกับเหตุไฟฟ้าดับเป็นบริเวณกว้างจากพายุไต้ฝุ่นหมายเลข 15 ในปี 2562

POINT 4 “พื้นที่ตู้ปลาเป็น”

มีพื้นที่ตู้ปลาเป็นซึ่งเป็นจุดแข็งใหม่ในตลาดใหม่

มีพื้นที่ตู้ปลาเป็นที่จุดค้าส่งในอาคารอาหารทะเล
คาดว่าจะขยายช่องทางการจำหน่ายใหม่ ๆ
ด้วยการจำหน่าย "ปลาเป็นคุณภาพดี"
ซึ่งเป็นจุดแข็งใหม่ของตลาดนาริตะ
โดยมีกลุ่มเป้าหมายทั้งภายในญี่ปุ่นและตลาดโลก

จากตลาดนาริตะสู่โต๊ะอาหารทั่วโลก