

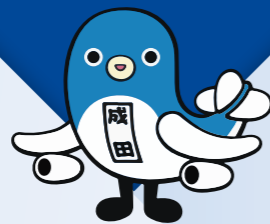
Chợ bán buôn công lập thành phố Narita

NARITA CITY WHOLESALE MARKET

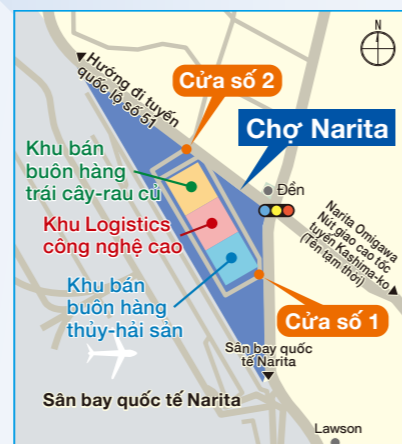


Chợ bán buôn Ban kinh tế
Trụ sở hành chính thành phố Narita

TEL.0476-37-7018
ichiba@city.narita.chiba.jp



Welcome!!



Đi bằng ô tô

■ Khoảng 5 km từ "Nút giao cao tốc Narita" trên đường cao tốc Higashi-Kanto

■ Khoảng 3 km từ "Nút giao cao tốc Shin-Kuko" trên đường cao tốc Shin-Kuko

Đi bằng xe buýt

■ "Terminal 2 sân bay Narita"
Khoảng 20 phút đi xe buýt đưa đón từ điểm đỗ "28-B" tại bến xe buýt tầng 1

Đưa nông thủy sản tươi ngon của Nhật Bản từ Narita đến các bàn ăn trên khắp thế giới "Chợ Narita mới"



“Chợ Narita mới - Cứ điểm truyền phát thông tin về nông thủy sản của Nhật Bản”

CONCEPT

“Chợ Narita mới” đã tận dụng lợi thế về địa điểm của Narita ra đời nhằm để thực hiện sứ mệnh cơ bản là cung cấp ổn định nguồn thực phẩm tươi ngon, v.v. cho cư dân thành phố đồng thời cung cấp cho toàn thế giới các sản phẩm nông thủy sản ngon cũng như thông tin về văn hóa ẩm thực của Nhật Bản và đóng góp cho sự phát triển của ngành nông thủy sản Nhật Bản thông qua việc mở rộng xuất khẩu.

Ngay lúc này đây, hoạt động kinh doanh vận chuyển thực phẩm mới tận dụng sân bay quốc tế lớn nhất Nhật Bản, sẽ bắt đầu.

- 1 Khu vực xuất khẩu một cửa
- 2 Khu vực sơ chế
- 3 Khu vực tủ lạnh và tủ cấp đông
- 4 Khu vực bể cá sống



Đây là điểm quan trọng!!

Chức năng mới của Chợ Narita

5 trụ cột của “Chợ Narita mới”

- Khu vực tiền sảnh
- Khu hàng thực phẩm
- Khu bán buôn hàng thủy-hải sản
- Khu Logistics công nghệ cao
- Khu bán buôn hàng trái cây-rau củ



Khu vực tiền sảnh

Đây là cứ điểm truyền phát thông tin về văn hóa ẩm thực của Nhật Bản ra thế giới thông qua việc bán đặc sản của địa phương cũng như các loại nông thủy sản và các nhà hàng sử dụng nguyên liệu tươi được mua trực tiếp từ chợ Narita.

Khu hàng thực phẩm

Đây là khu bổ sung cho chức năng của chợ gồm các cửa hàng bán thịt, đồ khô, gia vị, v.v. và các cửa hàng ăn uống.

Khu bán buôn hàng thủy-hải sản

Toàn bộ khu vực bán hàng là kiểu cơ sở khép kín với mục tiêu đạt tiêu chuẩn HACCP đảm bảo vệ sinh và có thể giữ nhiệt độ thấp vào mùa hè. Khu vực bán buôn được bố trí có tính đến đường đi chuyển của hàng hóa đến khu vực trung gian phân phối và khu vận chuyển chức năng cao, còn khu vực trung gian phân phối được bố trí có thể nhìn khắp toàn bộ khu vực này.

Khu Logistics công nghệ cao

Gồm khu vực tủ lạnh và tủ cấp đông để bảo quản hàng hóa của chợ, khu vực sơ chế để sơ chế và đóng gói thực phẩm tươi mua từ chợ và khu vực xuất khẩu một cửa có thể hoàn tất thủ tục xuất khẩu ngay tại chợ.

Khu bán buôn hàng trái cây-rau củ

Đây là kiểu cơ sở khép kín nhằm đảm bảo vệ sinh. Khu này được bố trí khu vực bán buôn và khu vực trung gian phân phối với quy định cơ bản là đường đi một chiều nhằm đảm bảo luồng đi chuyển hàng hóa.

POINT 1 “Khu vực xuất khẩu một cửa”

Hoàn tất các thủ tục xuất khẩu phức tạp ngay tại chợ! Xuất khẩu dễ dàng hơn các hàng hóa tươi ngon hơn đến các quốc gia trên thế giới



Thực hiện cơ cấu tổ chức đầu tiên của Nhật Bản về việc hoàn tất các thủ tục xuất khẩu cần thiết như cấp các loại giấy chứng nhận xuất khẩu, kiểm dịch, thông quan hải quan và kiểm tra chất nổ, v.v. ngay tại chợ. Nhờ đó, các thủ tục xuất khẩu trước đây mất khoảng từ 4 đến 6 ngày được rút ngắn xuống còn khoảng 3 ngày.

*Khác nhau tùy theo nơi gửi đi

POINT 2 “Khu vực sơ chế”

Sơ chế ngay tại chợ hàng hóa đã được thu gom

Trang bị khu vực tiến hành sơ chế và đóng gói thực phẩm tươi đã được thu gom từ các vùng sản xuất trên toàn quốc. Đảm bảo đường đi chuyển thông suốt từ khu thủy sản và khu rau quả.

POINT 3 “Khu tủ lạnh và tủ cấp đông”

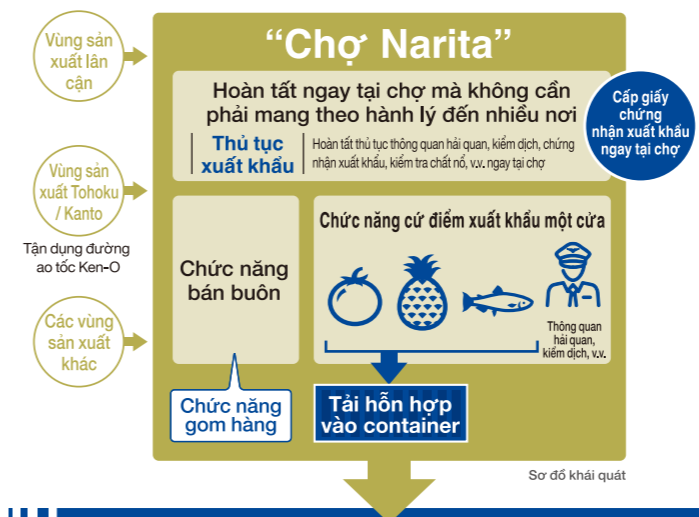
Trang bị tủ lạnh và tủ cấp đông có thể hoạt động ngay cả khi bị mất điện trong thời gian dài

Trang bị tủ lạnh và tủ cấp đông với 3 vùng nhiệt độ là 10 đến 0°C, -20 đến -30°C và -60°C. Rút kinh nghiệm từ sự việc mất điện trên diện rộng do cơn bão số 15 vào năm 2019, chợ đã được trang bị thiết bị phát điện khẩn cấp có thể hoạt động trong 3 ngày kể cả khi bị mất điện trong thời gian dài do thiên tai, v.v.

POINT 4 “Khu vực bể cá sống”

Điểm mạnh mới của chợ mới là được trang bị khu vực bể cá sống

Trang bị khu vực bể cá sống tại khu vực bán buôn của khu thủy sản. Chúng tôi hy vọng rằng sẽ khai thác được thêm kênh bán hàng mới bằng cách bán “Cá sống chất lượng tốt”, một điểm mạnh mới của Chợ Narita không chỉ ở Nhật Bản mà còn cả trên thị trường thế giới.



Từ Chợ Narita vươn đến bàn ăn trên khắp thế giới

